
Vino en Rama ¿Cómo se hace? ¿Con qué se marida? (Vinos)

27, septiembre



¡Hola! En este artículo te vamos a explicar qué es el Vino en Rama, qué variedades de uvas utilizamos para elaborarlo, cómo se hace y con qué se marida.

Si tienes algo que aportar a este artículo, puedes hacerlo al final del mismo, a través de los comentarios.

Antes de comenzar, te dejamos otros artículos que ya hemos publicado sobre la elaboración de algunos de nuestros vinos, esperamos que te gusten:

1. [Vino Fino Montilla-Moriles, ¿Cómo se hace? ¿Con qué se marida?](#)
2. [Vino Amontillado Montilla-Moriles, ¿Cómo se hace? ¿Con qué se marida?](#)
3. [Vino Tinto Joven, ¿Cómo se hace? ¿Con qué se marida?](#)
4. [Vino Tinto Roble, ¿Cómo se hace? ¿Con qué se marida?](#)
5. [Vino Blanco Joven, ¿Cómo se hace? ¿Con qué se marida?](#)
6. [Vino Rosado, ¿Cómo se hace? ¿Con qué se marida?](#)
7. [Vermouth, ¿Cómo se hace? ¿Con qué se marida?](#)
8. [Vino Oloroso Montilla-Moriles, ¿Cómo se hace? ¿Con qué se marida?](#)

[Vino de Licor, ¿Cómo se hace? ¿Con qué se marida?](#)

Qué es el Vino en Rama

El Vino en Rama que elaboramos en Bodegas La Aurora pertenece a la categoría de vinos jóvenes, vinos que no presentan ningún tipo de crianza.

El Vino en Rama Gran Pedro procede de las uvas vendimiadas de la última cosecha y la gran diferencia que marca con todos los demás vinos es que, al ser en Rama, conserva todas sus propiedades más naturales, ya que no pasa por los procesos de: clarificado, estabilizado, ni de filtrado.

Los procesos de clarificado, estabilizado y filtrado se aplican para evitar la aparición de sustancias en suspensión que pueden en algunos casos, provocar turbidez en el vino, aunque, por otro lado, aportan aromas y sabores propios de la uva que se ha utilizado para la elaboración del mismo.

Para evitar la aparición en mayor medida de estas sustancias, es conveniente realizar un buen trabajo de deslío.

Qué variedades de uvas utilizamos para elaborar nuestro Vino en Rama Gran Pedro

El Vino en Rama Gran Pedro está elaborado con la variedad Pedro Ximénez 100% y de ahí recoge el nombre.

Esta variedad autóctona de la zona Montilla-Moriles, es la que ocupa más extensión dentro del marco regulado. Si quieres saber más sobre esta variedad, haz [clic aquí](#).

Cómo se hace nuestro Vino en Rama Gran Pedro

El proceso de elaboración es bastante similar al del [Vino Blanco Joven](#), ya que este Vino en Rama, también es un vino joven.

Es ideal que la recogida de la uva se realice a primeras horas de la mañana para que esta llegue al lagar, lo más fresca posible.

La recolección de esta variedad Pedro Ximénez suele comenzar a finales de agosto, para extenderse a todo el mes de septiembre, aunque la fecha exacta dependerá mucho del año climatológico.

El estrujado, el prensado y el desfangado, se realizan a baja temperatura, como también, la fermentación, con esto evitamos la pérdida de aromas por volatilidad.

La elaboración de este Vino en Rama Gran Pedro termina aquí, con la fermentación, ya que una vez pasada esta fase, es directamente embotellado conservando así todas sus propiedades naturales de aroma y sabor.

Con qué se marida nuestro Vino en Rama Gran Pedro

Este Vino en Rama Gran Pedro tiene 15º y procede de nuestras tinajas o conos.

Aunque tiene una graduación alta comparada con la del Blanco Joven Amanecer, es un vino de fácil paso por boca, suave y no se aprecia alcohol.

Un vino agradable que servido a una temperatura entre 6 y 8 grados puede ser un excelente maridaje de mariscos, ensaladas, arroces, chacinas... también como entrante al principio de las comidas.

Es importante consumirlo lo más cercano posible a la fecha de embotellado, para poder apreciar todas sus cualidades.

Si te ha gustado, puedes comprarlo haciendo clic [aquí](#).

Esperamos que ahora tengas un poco más claro, el significado de "Vino en Rama" y te haya gustado nuestra explicación. ¡Saludos!

Si quieres recibir estos artículos cómodamente en tu dirección de correo, suscríbete.

Por **Rafael Espejo**.

Comentarios