

---

# Vino Oloroso Montilla-Moriles, ¿Cómo se hace? ¿Con qué se marida? (Vinos)

05, junio



¡Hola! En este artículo te explicamos **qué es el vino Oloroso Montilla-Moriles, cómo se hace, qué cualidades tiene que lo destacan entre otros y cómo se marida.**

Te animamos a que compartas tu opinión a través de los comentarios que encontrarás al final de este artículo, toda la aportación que se haga será bienvenida.

Antes de continuar te recomendamos los siguientes artículos relacionados:

**Vino Fino Montilla-Moriles, ¿Cómo se hace? ¿Con qué se marida?**

**Vino Amontillado Montilla-Moriles, ¿Cómo se hace? ¿Con qué se marida?**

**Vino Tinto Joven, ¿Cómo se hace? ¿Con qué se marida?**

**Vino Tinto Roble, ¿Cómo se hace? ¿Con qué se marida?**

**Vino Blanco Joven, ¿Cómo se hace? ¿Con qué se marida?**

**Vino Rosado, ¿Cómo se hace? ¿Con qué se marida?**

Vino en Rama, ¿Cómo se hace? ¿Con qué se marida?

8. **Vermouth, ¿Cómo se hace? ¿Con qué se marida?**

Vino de Licor, ¿Cómo se hace? ¿Con qué se marida?

## Qué es el vino Oloroso Montilla-Moriles

**El vino Oloroso Montilla-Moriles es un vino generoso elaborado con uva seleccionada 100% variedad Pedro Ximénez.**

Al igual que sucede con el vino Fino o vino Amontillado, cuando hablamos de un vino generoso estamos diciendo que durante su elaboración incorpora procesos especiales para aumentar su estabilidad y su graduación alcohólica.

En el mercado pueden encontrarse vinos olorosos secos y dulces. También con graduaciones alcohólicas de más de 20º.

---

## **Cómo se hace el vino Oloroso Montilla-Moriles**

***Tras la obtención del mosto, se realiza un proceso de selección del mismo para decidir qué tipo de vino se va a elaborar, esto dependerá de las cualidades que tenga este mosto.***

***Para la elaboración de vinos generosos como el [Oloroso](#), el mosto se obtiene de la primera prensada o también denominado como “Mosto yema”.***

*El primer año, este mosto lo pasará en tinaja hasta su decantación durante el cual y de forma espontánea, empiezan a aparecer las primeras levaduras.*

*Al contrario de lo que sucede con el vino Fino, el Oloroso no utiliza la crianza biológica sino, la oxidativa, para ello se debe evitar la aparición de esta levadura cuando se pase este vino a las botas.*

*Existen varias formas de evitarla como: la adición de alcohol hasta los 16º, ubicación de las botas en lugares donde sea imposible su aparición o llenado de las mismas hasta arriba del todo, lo que se conoce como “tocadedo”.*

## **Qué cualidades destacan del vino Oloroso Montilla-Moriles**

***Al quedar expuesto al oxígeno, este le proporciona características muy singulares y complejas que hacen del vino Oloroso Montilla-Moriles un vino muy especial.***

*Es un vino de color ámbar a caoba, más oscuro cuanto más edad tiene, limpio y brillante, parecido al [Amontillado](#) pero diferente en boca.*

*Sus aromas son cálidos y redondos, muy pronunciados, hacen que después de su cata, queden en nariz durante mucho tiempo. Aromas de pastelería, uva pedro Ximénez pasificada (aunque no estuviera en el proceso), tostados y vainillas.*

*En boca tiene un sabor ligeramente abocado que contrasta con su potencia, aparecen frutos secos como la avellana, la almendra y la madera con la que ha sido criado.*

## **Cómo se marida el vino Oloroso Montilla-Moriles**

***El vino Oloroso al ser un vino seco es muy versátil y se puede emplear tanto como aperitivo o para acompañar comidas.***

***Debido a su potente sabor y aroma, es ideal como maridaje de guisos, carnes de caza o quesos muy viejos. También hay quien se atreve a terminar la comida con un postre muy dulce complementado de un buen vino Oloroso Montilla-Moriles.***

*Te dejamos con un vídeo del [canal de YouTube de la Denominación de Origen Protegida Montilla-Moriles](#) en el que el enólogo Bernardo Lucena nos explica a la perfección todos los detalles de este intenso vino Oloroso Montilla-Moriles.*

*Esperamos que te resulte interesante. ¡Un saludo!*

---

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

Por **Rafael Espejo**.

## **Comentarios**