
Vino Rosado, ¿Cómo se hace? ¿Con qué se marida? (Vinos)

29, julio



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

Te animamos a aportar información que creas relevante a través de los comentarios para enriquecer el artículo.

Antes de comenzar, te dejo algunos artículos en los que explicamos cómo se elaboran otros tipos de vinos en nuestra bodega, esperamos que te resulten de interés:

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 Roble, ¿Cómo se hace? ¿Con qué se marida?**](#)
4. [**Vino Blanco Joven, ¿Cómo se hace? ¿Con qué se marida?**](#)
5. [**Vino Tinto Joven, ¿Cómo se hace? ¿Con qué se marida?**](#)
6. [**Vino en Rama, ¿Cómo se hace? ¿Con qué se marida?**](#)

Qué es el Vino Rosado

El Vino Rosado es aquel que puede presentar crianza o no, obtenido a partir del mosto de variedades tintas o mezclado con alguno de variedad blanca.

La gran diferencia que existe entre la elaboración del vino tinto y el clarete (con el que suele confundirse), con respecto a la del Rosado, es que la fermentación de este último tiene lugar sin la presencia de los hollejos.

Qué variedades de uva utilizamos para elaborar nuestro Vino Rosado

Las variedades de uva que utilizamos para elaborar nuestro Vino Rosado son la Tempranillo y Syrah (en un 60% de la primera y en un 40% de la segunda aproximadamente).

La variedad **Tempranillo** es originaria de nuestro país, España. Esta uva supone el 61% de la superficie de la D.O. Calificada Rioja.

Su nombre le viene dado porque este tipo de uva madura mucho antes que otras uvas tintas.

La variedad **Syrah** es una uva que se cultiva en gran parte del mundo y que descende de un cruce de dos uvas radicadas en Francia, la dureza y la mondeuse blanche.

En 2004, esta variedad se convirtió en la séptima uva más plantada a nivel mundial.

Cómo se hace nuestro Vino Rosado

, con la salvedad de que se utiliza solamente uva tinta, en nuestro caso Tempranillo y Syrah.

Después de un riguroso proceso de selección y análisis, la uva es vaciada a los pretilos para posteriormente ser despallada, esto es, separar el grano de la uva del raspón.

Los Vinos Rosados se pueden obtener de dos formas: Prensado y Sangrado.

El prensado es cuando la uva después del despallado se aplasta hasta lograr el mosto. Mientras que, con el sangrado, la uva se macera con los hollejos y la pulpa en una cuba.

En Bodegas La Aurora utilizamos el segundo método, por lo que el mosto se somete a una corta maceración en frío (para que no llegue a fermentar), junto a los hollejos de apenas 5 horas, de donde extraerá el color.

Para que se mantengan los aromas afrutados característicos, posteriormente la fermentación se realiza bajo un riguroso control de temperatura, sin que el mosto supere en ningún momento los 20°C.

Es importante señalar que la caducidad de un Vino Rosado Joven suele rondar uno o dos años, ya que poco a poco va perdiendo los matices afrutados que lo caracterizan.

Cómo se marida el Vino Rosado

El Vino Rosado que elaboramos en Bodegas La Aurora es un vino joven de 12º que está indicado para acompañar salmorejos, ensaladas frescas del tiempo o arroces.

, es de color rojo guinda, presenta aromas florales, con delicada presencia de violetas, pequeños frutos rojos tipo arándano y fresa madura, en boca aporta buen frescor, aromático, suave paladar, sin aspereza ni amargor alguno.

Es recomendable servirlo entre siete u ocho grados centígrados para apreciar todas sus cualidades.

Señalar que nuestro Vino Rosado Llanos de Palacio está amparado bajo la I.G.P. Vinos de la Tierra de Córdoba.

Esperamos que ahora tengas un poco más claro qué es, cómo se hace y con qué se marida un Vino Rosado. ¡Un saludo!

Si te ha gustado este artículo y quieres recibir los próximos en tu dirección de correo. Suscríbete.

Por **Rafael Espejo**.

Comentarios