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

07, abril

¡Hola! En este artículo te vamos a explicar ***qué es el Vino Tinto Roble y qué lo diferencia del Vino Tinto Crianza, qué variedades de uvas utilizamos para elaborarlo, cómo se hace y con qué se marida.***

Como siempre, te invitamos a colaborar con nosotros si tienes algo que aportar a la información aquí expuesta a través de los comentarios que encontrarás al final de este artículo.

Si tienes interés en la elaboración de nuestros vinos te recomendamos estos artículos:

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

5. Vino Rosado, ¿Cómo se hace? ¿Con qué se marida?

6. Vino en Rama, ¿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 Tinto Roble y qué lo diferencia del Vino Tinto Crianza

El Vino Tinto Roble es un vino que tiene una crianza corta en barricas de madera, inferior a 6 meses.

Cada Consejo Regulador establece los tiempos que el vino debe permanecer tanto en barrica de madera como posteriormente en botella para asignarle una de estas identificaciones, por lo que puede llegar a confundir al consumidor final la etiquetación en algunas botellas por los nombres: Roble, Crianza, Reserva o Gran Reserva si las comparan entre diferentes denominaciones, ya que cada cual, establece unos meses distintos, aunque la diferencia sea poca.

Nuestro Vino Tinto Roble Llanos de Palacio *presenta una crianza de 6 meses en barricas de roble, por lo que se puede calificar también como Crianza.*

Como señalan muchas bodegas, el tiempo de crianza en barricas depende del tipo de vino que está

condicionado por el año climático, todos los años no son iguales en cuanto a lluvias y condiciones meteorológicas y por lo tanto los mostos tampoco lo son, esto condiciona posteriormente los tiempos en barrica y/o en botella para conseguir las cualidades deseadas.

Qué variedades de uvas utilizamos para elaborar nuestro Vino Tinto Roble

Para producir nuestro Vino Tinto Roble utilizamos variedades que están amparadas bajo la I.G.P. Vinos de la Tierra de Córdoba como lo son: Cabernet Sauvignon, Syrah y Tempranillo*.*

La Cabernet Sauvignon es originaria de Francia y se ha ido extendiendo por todo el mundo debido a su resistencia a las condiciones externas, como enfermedades y a las propiedades que arrojan sus mostos que proporcionan vinos con buen cuerpo.

La Syrah, también conocida como shiraz, procede como la anterior de Francia. Es un cruce entre dos variedades de uvas del sureste de este país. Esta variedad es ideal para elaborar vinos monovarietales y también multivarietales que le ha proporcionado la séptima posición allá por el 2004 en cuanto a extensión mundial.

La Tempranillo es originaria de España, más concretamente de la D.O. Calificada Rioja de la que supone el 61% de sus caldos.

Cómo se hace nuestro Vino Tinto Roble

La elaboración de nuestro Vino Tinto Roble sigue los mismos pasos que nuestro Vino Tinto Joven con el añadido de que tras las filtraciones, pasa a las barricas de roble americano.

Después de pasar los controles pertinentes de calidad y graduación, la uva es vertida a los pretines para su molturación.

Mediante el despalillado, el grano de la uva es separado del mate del racimo para a continuación ser estrujado y pasar a macerar.

Señalar que el color del vino tinto viene producido por la piel del grano, así que la maceración debe ser conjunta con la pulpa durante el tiempo que cada bodega estime oportuno para darle a su vino unas propiedades distintas.

Después de la fermentación el vino pasa por diferentes procesos de lo que se podría llamar filtrado, cada bodega tiene el suyo propio que dota a sus vinos de características diferentes.

Finalmente es depositado en barricas de roble para que adquiera nuevas propiedades que le transmiten la madera y otros agentes externos como el oxígeno.

El proceso es bastante más complejo de lo que se describe aquí y varía sensiblemente según la bodega.

Cómo se marida nuestro Vino Tinto Roble

El Vino Tinto Roble Llanos de Palacio y Marqués de Merino ***que elaboramos en Bodegas La Aurora es un vino con cuerpo e intenso, ideal para acompañar todo tipo de carnes.***

De un color cereza y reflejos granate, posee aromas intensos que recuerdan a frutos del bosque con toques de vainilla y tostados proporcionados por la madera.

En boca es fresco debido a su corta crianza en barrica pero a la vez intenso con larga persistencia.

Presenta una graduación de 13,5º y aunque puede combinar mejor con carnes, se puede utilizar en cualquier comida consistente. Puedes comprarlo haciendo clic aquí*.*

Esperamos que ahora te quede un poco más claro ***qué es el Vino Tinto Roble, cómo se hace y con qué se marida****. ¡Un saludo!*

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

Por ***Rafael Espejo****.*

Comentarios

Bodegas La Aurora - 01/12/2022 19:22

Hola Guillermo,

En primer lugar, muchas gracias por tu atención y comentario. Respondiendo a tu pregunta, decirte que, si el vino no está bajo alguna denominación, el elaborador puede hacerlo como mejor le venga bien.

Como bien dices, cada persona tiene un gusto y estamos seguros de que hay un vino para cada paladar, solamente hay que buscarlo. Nos alegramos que hayas encontrado el tuyo.

Nosotros en nuestros tintos Roble, no utilizamos ese método ni tampoco, sabíamos de su existencia por eso, no está reflejado en este artículo.

Saludos.

Guillermo Wulbrandt - 29/11/2022 22:51

Alguien, no sé si somelier o sólo locuaz, me explicó a mí, solamente un bebedor de buenos vinos que acababa de descubrir el Roble, "que ese sabor se lograba poniendo una cantidad (desconocida) de astillas, residuos de vasijas de madera de roble de tiempo cumplido". Al quedar yo impactado con ese sabor desde entonces solo consumo, de ser posible, Malbec Roble. No hay muchas opciones en bodegas para elegir, por lo que pienso que este vino requirió un proceso diferente. En la información del presente artículo no consta nada del dato que yo tenía, sólo que había encontrado el sabor para mi paladar. Entiendo que estuve leyendo palabra autorizada sobre el tema pero me agradaría descubrir que pueda haber otra historia. Muchas gracias por v/atención. Atte. Guillermo Wulbrandt