
Vino Blanco Joven ¿Cómo se hace? ¿Con qué se marida? (Vinos)

21, mayo



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

Te animamos a que si tienes algo que aportar a la definición que damos en este artículo del Vino Blanco Joven, lo hagas a través de los comentarios que encontrarás al final del mismo.

Si tienes interés en cómo elaboramos nuestros vinos, te dejamos el enlace a otros artículos que ya hemos publicado:

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 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 Blanco Joven

El Vino Blanco Joven es un vino que no presenta crianza, es decir, no pasa por un proceso de elaboración en bodega ni tampoco, en botella.

Un Vino Joven es un vino elaborado en el mismo año en el que se recolecta la uva.

Qué variedades de uvas utilizamos para elaborar nuestro Vino Blanco Joven Amanecer

Actualmente, para elaborar nuestro [Vino Blanco Joven Amanecer](#) utilizamos la variedad de uva [Sauvignon Blanc](#).

Esta uva es de origen francés, más concretamente de la región de Burdeos.

*Su nombre posiblemente se obtuvo de las palabras francesas *sauvege* (salvaje) y *blanc* (blanca), debido a su antigüedad en la zona.*

Dependiendo del clima y del tipo de tierra, los vinos producidos con esta uva cambian, pudiendo ser notablemente ácidos en climas fríos o muy tropicales en climas muy cálidos, lo ideal es un punto intermedio para que el vino pueda reflejar toda la personalidad que tiene este tipo de uva.

Cómo se hace nuestro Vino Blanco Joven Amanecer

Al encontrarnos en un clima bastante cálido y tener un verano con unas temperaturas muy altas, la recolección de la Sauvignon Blanc se hace de noche o a primeras horas de la mañana para que la uva no pierda sus cualidades.

Esta uva suele ser la primera en recolectarse en nuestra vendimia Montilla-Moriles, dependiendo del año climatológico, puede ser entre finales de julio y principios o mediados de agosto, aunque depende mucho de los factores climáticos.

La uva para elaborar nuestro [Vino Blanco Joven Amanecer](#) se recolecta antes de madurar completamente para que el vino obtenga esos sabores a hierba y fruta fresca.

La molturación se hace con la uva a una temperatura muy baja, manteniendo esta cadena de frío en todo el proceso.

El estrujado y el prensado de la uva es suave para obtener solamente el mosto y no arrastrar el sabor ácido de los mates de los racimos y las pepitas de los granos.

El prensado y el desfangado como he señalado más arriba, son a baja temperatura, como lo es también la fermentación para evitar la volatilidad de los aromas.

Una vez fermentado y filtrado, el vino está listo para ser consumido.

El Vino Blanco Joven Amanecer es uno de los primeros vinos que se pueden consumir en el mismo año en el que se recolecta la uva.

Con qué se marida nuestro Vino Blanco Joven Amanecer

Al ser un vino muy fresco, el Vino Blanco Joven Amanecer marida muy bien con el marisco, el pescado, las ensaladas, los arroces y las pastas.

El Vino Blanco Joven Amanecer tiene un aroma muy fresco, con notas a hierbas verdes con un punto de fruta madura, de sabor suave, fresco, sabroso y muy ligero.

Este vino es ideal como aperitivo al principio de las comidas.

Un vino de 11 grados de alcohol que gusta a todo el mundo, ideal para las personas que comienzan por primera vez a beber vino.

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

Para finalizar te dejamos con un vídeo en el que Francisco Fernández, nos explica cómo se elabora un Vino Blanco Joven Montilla-Moriles.

Esperamos que te haya gustado y tengas más claro cómo se elabora un Vino Blanco Joven. ¡Un saludo!

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



QUIERO SUSCRIBIRME

Por **Rafael Espejo**.

Comentarios