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

18, junio



*¡Hola! En este artículo te explicamos **qué es un Vino de Licor, cómo se hace, las diferencias que existen y con qué se marida.***

Antes de continuar, te dejamos una interesante lista de artículos en los que te hablamos de nuestros principales vinos, esperamos que te resulte útil.

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?

9. Vino Oloroso Montilla-Moriles, ¿Cómo se hace? ¿Con qué se marida?

Qué es el vino de Licor

. En función de su crianza, estos pueden ser vinos sin o con crianza que puede ser biológica y/u oxidativa.

El vino de licor es aquel que se produce a partir de un vino o un mosto como base y se le adiciona alcohol o destilados provenientes de la uva. Aunque, no siempre es necesario cumplir esta norma si como en nuestro caso, el mosto entra en bodega con una alta graduación, ya que de forma natural alcanza los grados necesarios para su elaboración. Esta mención sería aplicable a los vinos generosos.

Cómo se hace el vino de Licor

Dependiendo del tipo de vino que se quiera elaborar, se deberán seguir unos pasos diferentes.

.

Los vinos generosos suelen ser vinos muy particulares, ya que influye mucho la madera y los años que el vino pasa en ella.

Vinos de Licor dulces: Son vinos obtenidos en su gran mayoría con mostos que tienen un elevado contenido en azúcares y que fermentan parcialmente añadiéndole alcohol vínico.

Vinos generosos de Licor: Se producen a partir de los vinos generosos como el **fino**, el **amontillado**, el **oloroso**, o de vinos criados bajo velo de flor. A estos, se les adiciona mosto de uva pasificada al que se le ha añadido alcohol neutro de origen vitícola para impedir la fermentación, mosto de uva concentrado rectificado, o vino dulce natural Pedro Ximénez. En este apartado estarán los vinos Medium, Pale Cream y Cream.

Qué cualidades destacan del vino de Licor

Al englobar una cantidad tan extensa de vinos, es muy difícil escoger cualidades concretas ya que esto sería más apto para un tipo de vino en particular, pero quizás, está sea su mayor virtud.

Ofrecer la posibilidad de obtener un amplio abanico de opciones para elegir qué tipo de vino voy a hacer con este mosto es en lo que destaca esta mejor llamada, categoría de vinos.

Con qué se marida el vino de Licor

Los vinos de Licor son muy versátiles ya que pueden maridar con una amplia variedad de platos. Por ejemplo, **los vinos generosos cazan muy bien con cualquier tipo de aperitivo como aliños, encurtidos u aceitunas.** Tapas clásicas como los boquerones en vinagre o el pulpo. **Los vinos de Licor dulces son excelentes maridajes de postres, también son una gran elección solos acompañados de hielo.** Por último, **los vinos generosos de Licor que sería**

algo parecido a una mezcla de los dos anteriores, irían muy bien con recetas dulces, con entrantes de foie o quesos azules, también con postres.

Esperamos que esta definición te sirva para identificar qué es un vino de Licor cuando vayas a comprarlo. Toda aportación que quieras hacer, será bien recibida en los comentarios que encontrarás un poco más abajo. ¡Un saludo!

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

Por **Rafael Espejo**.

Comentarios