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

28, septiembre



¡Hola! En el artículo de hoy te vamos a explicar qué es el vino Fino Montilla-Moriles, cómo se hace, qué cualidades tiene que lo destacan entre otros y cómo se marida.

Te animamos a que si tienes algo que decir lo hagas a través de los comentarios que encontrarás al final de este artículo, toda la aportación que se haga será bienvenida y enriquecerá el contenido del mismo.

Antes de continuar te recomendamos los siguientes artículos relacionados:

1. [Vino Fino Montilla-Moriles, ¿Cómo se hace? ¿Con qué se marida?](#)
2. [Vino Tinto Joven, ¿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 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 Fino Montilla-Moriles

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

Cuando hablamos de un vino generoso estamos diciendo que durante su elaboración incorpora procesos especiales para aumentar su estabilidad y su graduación alcohólica.

El origen de este tipo de vinos surgió en los siglos XVI y XVII con el objetivo de poder transportarlo de unos países a otros sin que a este le afectara las condiciones del transporte y del viaje.

Cómo se hace el vino Fino Montilla-Moriles

El vino Fino Montilla-Moriles pasa por una serie de etapas hasta convertirse en lo que es.

La variedad de uva con la que se elabora el mosto de este vino es 100% [Pedro Ximénez](#), una variedad que se adapta perfectamente a las condiciones meteorológicas de la zona Montilla-Moriles y que posee unas cualidades perfectas para la elaboración de este vino.

La obtención del mosto se produce por la separación del caldo de la uva, de las partes sólidas como las pepitas o el mate del racimo.

El mosto denominado “yema”, que resulta del primer prensado de la uva es el que se utiliza para la elaboración de [nuestro Fino](#).

Posteriormente se fermenta este mosto transformando los azúcares del mismo en alcohol.

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 que serán las que posteriormente se encarguen del proceso de crianza biológica.

Después de su decantación este vino pasará a botas de roble en las que mediante el sistema de criaderas y soleras, el vino tendrá que reposar durante al menos 2 años.

Qué cualidades destacan del vino Fino Montilla-Moriles

Las cualidades más significativas son su complejidad aromática y su salinidad al paladar que lo hacen ideal para potenciar el sabor de cualquier comida.

El Fino Montilla-Moriles es un vino limpio, brillante y ligero en la copa.

Su color es amarillo pajizo, algunas veces incorpora tonalidades oliváceas.

En nariz es muy complejo, sutil y delicado, con tonos almendrados.

En boca es seco, amargo y suave al mismo tiempo, con su toque salino que lo hacen inconfundible.

Cómo se marida el vino Fino Montilla-Moriles

El vino Fino Montilla-Moriles es un excelente potenciador de los sabores de las comidas con las que se marida, por lo que se puede maridar con casi cualquier plato.

Su principal maridaje son las tapas con las que se complementa perfectamente gracias a sus características entre las que destacamos el jamón.

Además, el vino Fino Montilla-Moriles marida muy bien con el pescado y el marisco.

También acompaña a la perfección, los guisos y carnes como el rabo de toro.

Te dejamos con un vídeo del [canal de YouTube de la Denominación de Origen Protegida Montilla-Moriles](#) en el que el enólogo Miguel Cruz Marqués nos explica a la perfección todos los detalles de este grandioso vino Fino Montilla-Moriles.

Esperamos que te resulte interesante. ¡Un saludo!

Si te ha gustado este artículo y quieres recibirlo cómodamente en tu correo, suscríbete a nuestro blog.

Por **Rafael Espejo**.

Comentarios