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

12, febrero



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

Como siempre, te invitamos a que si quieres aportar alguna información a este artículo, lo hagas a través de los comentarios que encontrarás un poco más abajo.

Antes de comenzar, te dejo estos 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 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 Joven

El Vino Tinto Joven es un vino que no presenta crianza obtenido a partir del mosto de alguna variedad de uva tinta.

Existen multitud de variedades de uvas tintas repartidas por todo el mundo, algunas más famosas que otras, puedes ver los detalles de cada una haciendo clic [aquí](#).

Qué variedades de uva utilizamos para elaborar nuestro Vino Tinto Joven

Las variedades de uva que utilizamos para elaborar nuestro Vino Tinto Joven son Syrah y Tempranillo.

La variedad **Syrah** es una uva que se cultiva en gran parte del mundo y que desciende 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.

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.

Cómo se hace nuestro Vino Tinto Joven

El Vino Tinto Joven es aquel que se obtiene a partir de uva tinta y que no pasa por un determinado proceso de crianza, ya sea en botas de roble o en las propias botellas.

Al igual que ocurre con todas las variedades de uva que entran en nuestra bodega, la uva debe reunir unas condiciones tanto de graduación alcohólica como de salud concretas.

Una vez es vertida a los pretines, el grano de uva se separa del mate del racimo mediante el despalillado.

Una característica muy importante de la uva tinta es que el color radica en su piel, además de particularidades en cuanto a sabores y olores que también comparte con otras uvas, por lo que hay que macerar el mosto con la piel hasta que este obtenga el color y aromas deseados.

Durante el proceso de maceración también empieza el proceso de fermentación.

La duración del proceso de maceración dependerá de las cualidades que se quieran introducir en el vino por lo que cada bodega tiene unos tiempos diferentes.

En el caso del vino Rosado, el tiempo que la piel está en contacto con el mosto es mucho menor que en el del Vino Tinto.

Al no tener que pasar por un proceso de crianza, el Vino Tinto Joven está listo para su consumo mucho antes que un Vino de Crianza.

Importante remarcar que la caducidad de un Vino Tinto Joven suele rondar uno o dos años.

Al contrario de lo que suele pasar con los Vinos de Crianza que mejoran con la edad, los Vinos Jóvenes, tienden a perder sus propiedades.

Cómo se marida el Vino Tinto Joven

Los Vinos Tintos Jóvenes suelen ser recomendados para acompañar carne, guisos o quesos debido a sus cualidades.

Al tratarse de un Vino Joven tiene muchos aromas afrutados, por lo que también se puede emplear como entrante para picar e ir abriendo boca para pasar después a un crianza, aunque cada uno debe decidir finalmente, qué uso le dará.

Nuestro Vino Tinto Joven Llanos de Palacio es de color cereza limpio y brillante con reflejos morados

que presenta aroma a frutos del bosque.

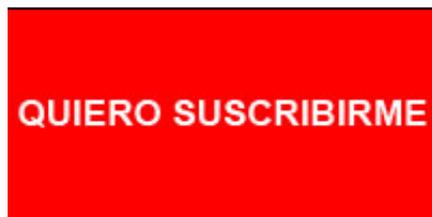
En boca es suave y aterciopelado con buen equilibrio entre alcohol y acidez, redondo y con un largo postgusto.

Tiene 13,5º y puedes comprarlo haciendo clic [aquí](#).

Señalar que nuestro Vino Tinto Joven 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 Tinto Joven. ¡Un saludo!

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



Por **Rafael Espejo**.

Comentarios