



El blog de
**DEBY
BEARD**

Advertisement 728x90

[Inicio](#) [Sobre este blog](#) [Conoce a Deby Beard](#) [Contacto](#)

Entendiendo a Rioja y sus Vinos

Inicio	Destacados	Entendiendo a Rioja y sus Vinos	Sobre este Blo
---------------	-------------------	---------------------------------	----------------

Escrito By Deby

Gracias al trabajo constante y la dedicación, la calidad de los vinos riojanos le ha valido a esta región española constituirse como la más famosa y la de mayor crecimiento del país. Rioja es una de las dos únicas regiones de España que cuenta con la Denominación de Origen Calificada o D.O.cuyas uvas más importantes son Tempranillo y Garnacha.



Pero a final de cuentas, ¿qué significa ostentar una D.O.Ca ? En principio, una Denominación de Origen sirve para designar y proteger a una zona geográfica específica que define las características de los productos que se producen en la misma. Pero también abarca las tradiciones, costumbres y la historia del lugar. Sin embargo, una D.O.Ca va más allá y por ello su exclusividad. Para llegar a ser el portador orgulloso este título, Rioja tuvo que cumplir una normativa muy estricta con un control de calidad exhaustivo, tener un nivel de protección mucho mayor que el que presenta una D.O., además de haber sido reconocida primero como D.O. durante un mínimo de diez años. Convertirse en una D.O.Ca no es tarea fácil, y al serlo, Rioja deja bien claro porqué sus vinos son sencillamente celestiales.

Este blog es hablar con g ingresar al me del vino y sen:

A través de añ escribir, ense entre copa: historias para c par

Para expert: sobre nuev reseñas de visi ilustres, no industria y not: Para principiar de maridajes, catas y el mur vino: desde re hoteles do rincones donc ruido

Que lo disfrute

Publicidad



En Rioja se producen vinos tanto blancos como tintos, que abarcan un amplio abanico de variedades, desde suaves, afrutados, hasta complejos y maduros. Debido a esta gran oferta, para entenderlos y saber escoger el más adecuado para el momento en el que se quiere disfrutar, los vinos riojanos se dividen en cuatro categorías:

Los vinos de la categoría Joven son comercializados en su primer o segundo año de vida, y se caracterizan por su cuerpo más ligero, y su sabor y aroma a fruta fresca. Son ideales para maridarse con verduras y ensaladas, pescado blanco, a la plancha o con ceviche.

Siguen los vinos Crianza, que de sus tres años de añejamiento deben de pasar en barrica de roble por al menos un año, en caso de los tintos, y al menos seis para los blancos. Estos vinos siguen conservando tonos frutales pero combinados con notas de madera. Se pueden maridar con romeritos en mole más dulce que picante, pavo relleno o con un buen plato de lentejas.

Los Reserva son vinos cuya crianza en barrica de roble y botella es de tres años, con mínimo un año en barrica. En el caso de los blancos, la crianza es de dos años con al menos seis meses en barrica. Este proceso resulta en un vino oscuro de color y complejo de aroma y sabor, que lo convierte en el compañero ideal para maridar con alimentos típicos mexicanos de sabores intensos, como el mole oaxaqueño, birria y barbacoa.

Para finalizar, están los vinos Gran Reserva. Para que un vino llegue a este nivel debió ser producido con las uvas de las mejores cosechas, para potenciar las cualidades de estos vinos, deben pasar al menos por una crianza de dos años en barrica y mínimo tres en botella, aunque muchos superan estos tiempos mínimos llegando hasta los ocho años de envejecimiento, logrando un paladar corpulento y un inigualable color oscuro y seductor. En resumen, son vinos dignos de aquellos que aprecien el valor de una larga espera.



Autor: Deby

Compartir este Post en

Google Adsense Ready 468x60

Enviar un Comentario

Tu dirección de correo electrónico no será publicada. Los campos necesarios están marcados *



Categorías Más:

Aerolíneas Agua A
 Anuncios
 Avisos Bebidas
 Champagne Ché
 Curiosidades
 Ecología Espa
 Unidos Europa E
 Exhibiciones Fran
 Gastronor
 General
 Hoteles Itali
 Moda México
 Personal
 Premios Reconoc
 Restauran
 Rioja Salud y be
 Tips Viajes'