



# El blog de DEBY BEARD

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



[Home](#) [Destacados](#) [La Magia Detrás de los Vinos Rioja](#)

Buscar en el blog

## La Magia Detrás de los Vinos Rioja

Posted By Deby

Los vinos en Rioja están hechos de sentimientos, de ideas, de sueños, No voy a innovar si les digo que entre el vino y la vida, entre el vino y el amor hay muchos paralelismos. Viajan juntos, se cruzan, se enredan, se sienten.



Rioja es una región fértil que produce vinos de la más alta calidad y de distintas características, con los que se satisfacen los gustos y expectativas de todos los consumidores. Aunque más del 80% de su producción es de vinos tintos, sus vinos rosados son una delicia que puede disfrutarse en cualquier temporada del año.

Los vinos rosados riojanos se elaboran ya sea a partir de uvas tintas como la tempranillo, garnacha tinta, graciano, mazuelo y Maturana tinta, o de una mezcla de uva tinta y blanca en las que se incluyen la chardonnay, sauvignon blanc y verdejo.

Su método de elaboración es a partir de la maceración del líquido con los hollejos de las uvas tintas estrujadas, que es lo que le da el color y aroma antes de la fermentación. Siendo entonces la piel la que marca la intensidad del color al vino, su gama de tonos es amplia.



Son vinos joviales repletos de notas frutales. En el caso de los que se elaboran con uvas tintas son estructurados en la boca y dotados de intensos aromas frutales con recuerdos a fresa o frambuesa, en tanto que los que son mezcla tienen mayor frescura y ligereza en boca, con aromas de menor intensidad. Es esta frutalidad y frescura la que permite, a pesar de algunas opiniones contrarias, usarlos como base de cocteles.

Con sus notas de frambuesa, cereza, arándanos y flores, los vinos rosados se llevan bien con los sabores de frutos rojos, melón y cítricos. La suavidad propia de estos vinos los convierte en cocteles fáciles de beber y refrescantes, y funcionan como aperitivos, acompañantes en mesa o digestivos.

El buen beber es un arte que se eleva a nivel de sublime cuando se involucra un vino de buena calidad, y sobre todo, cuando se toma en la compañía adecuada.

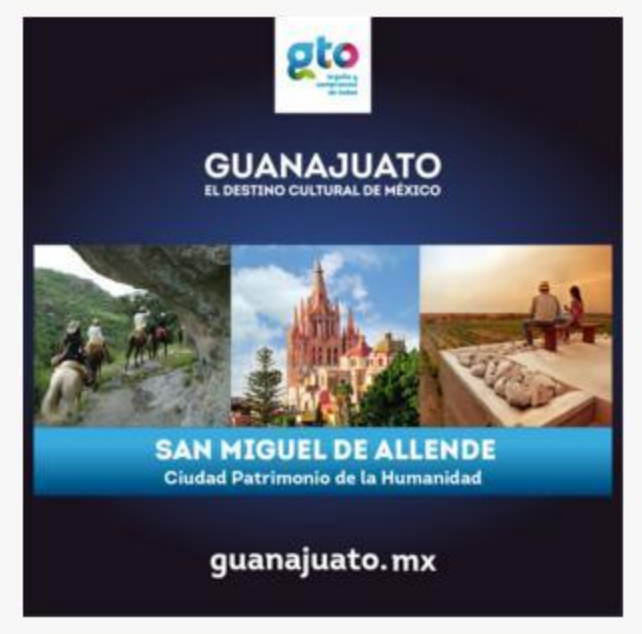


Buscar:

Sobre este Blog

Este blog es una manera de hablar con gente que desea ingresar al maravilloso mundo del vino y los placeres sensoriales. A través de años de investigar, escribir, enseñar y conversar entre copas, hay muchas historias para contar y consejos para dar. Para expertos, habrá posts sobre nuevos productos, reseñas de visitas de personajes ilustres, novedades de la industria y notas especializadas. Para principiantes, hablaremos de maridajes, copas, regiones, catas y el mundo que rodea al vino: desde restaurantes hasta hoteles donde alojarse y rincones donde escaparse del ruido urbano. **Que lo disfrutes, es para ti.**

San Miguel de Allende



### Suscríbese al Newsletter

\* datos requeridos  
Dirección Email   
Nombre   
Apellidos

Advertisement



Casa Bonita, Oaxaca

