

Para observar mejor el color y el brillo es conveniente inclinar la copa sobre un fondo blanco (plato o mantel). Los colores luminosos y brillantes nos indican que se trata de vinos jóvenes. Cuanto más oscuro más envejecido. Tonalidades de vino joven ... a vino con edad: Blancos: amarillo pajizo, verdoso ... oro. Rosado: rosa pálido, fresa ... asalmonado. Tintos: rubí, guinda ... granate, teja.

### Míralo



Tomando la copa por la base y balanceando el vino conseguiremos liberar mejor los aromas. Los afrutados y florales son típicos de vinos jóvenes. Los especiadados (canela, clavo...), balsámicos (menta, pino...) y los aromas a maderas, son indicadores de vinos envejecidos.

### Aprecia su aroma



Un pequeño sorbo basta para disfrutar los diferentes sabores. El sabor dulce se percibe en la punta de la lengua, el ácido en los laterales y en la base, el amargo en la zona central. Términos empleados para expresar las sensaciones del vino en la boca: afrutado, astringente, ligero, cálido, asringente, ligero, con cuerpo, fresco, persistente, corto, seco...

### Disfruta su sabor



# EL VINO

*Conócela*

*Míralo, aprecia su aroma y disfruta su sabor*

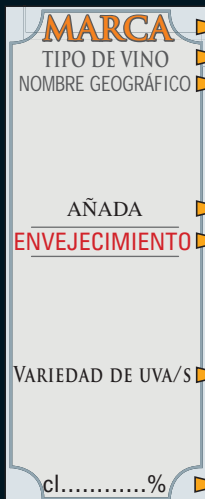


MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

SECRETARÍA GENERAL DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

D. L.: M-47069-2006  
N.I.P.O.: 251-06-046-3  
Edita: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

# Descubre lo que nos cuenta la etiqueta



- ▶ Nombre elegido por el bodeguero para el producto.
- ▶ **"Vino de mesa", "Vino de Aguja", "Vino Espumoso"...**
- ▶ Si se les ha reconocido el derecho a utilizar el nombre del lugar del que proviene, éste se acompañara de: **"Vino de la Tierra", "Vino de Calidad con Indicación Geográfica", "Denominación de Origen", "Denominación de Origen Calificada" y "Vino de Pago".**
- ▶ **Año** en el que se ha recogido la uva (**vendimia**).
- ▶ Tiempo de permanencia del vino en bodega de roble y en botella. Para vinos tintos las menciones más frecuentes son:
  - Crianza:** 24 meses. Mínimo 6 en bodega.
  - Reserva:** 36 meses. Mínimo 12 en bodega.
  - Gran Reserva:** 60 meses. Mínimo 18 en bodega.
- ▶ En España se cultivan más de 190. Las más empleadas son:
  - Tintos: **Tempranillo, Garnacha, Monastrell.** Blancos: **Airén, Albariño, Verdejo.** Cava: **Macabeo, Xarello, Parellada.** Finos: **Palomino.** Vino dulce: **Moscatel, Pedro Ximénez.**
- ▶ Cantidad de producto y grado alcohólico.

Otras informaciones: mensaje para personas alérgicas (contiene sulfitos), número de lote, elaborador, embotellador, contenido en azúcar (seco, semisecco, semidulce y dulce), premios recibidos, etc.

## Cómo servir y conservar el vino

### Temperatura de servicio:

- ♦ El vino no tolera cambios bruscos de temperatura. El enfriamiento debe ser lento y progresivo.
- ♦ Nunca se colocará en el congelador ni se le añadirá hielo. Lo correcto es colocarlo en el frigorífico horas antes de ser servido o ponerlo en una cubitera con hielo.

**18**  
Vinos Tintos  
Crianza  
Reserva  
Gran Reserva

**16**  
Vino Tinto  
Joven

**14**  
Amontillados  
Olorosos

**10**  
Vinos Blancos  
Vinos Rosados  
Fino y Manzanilla  
Vino de Aguja  
Vino Espumoso  
Cava

**6**



*Tinto*  
14°-18°C



*Rosado*  
8°-10°C



*Blanco*  
6°-12°C



*Cava*  
5°-8°C

### Consejos:

- ♦ Es conveniente que las botellas descansen horizontalmente.
- ♦ Para asegurar una correcta conservación, las botellas deberán estar en un lugar oscuro y fresco.
- ♦ Una vez abierta la botella, el cava debe consumirse lo antes posible, el vino se puede conservar con la botella tapada para evitar que pierda sus cualidades.

°C