

## FORMAS DE ELABORACIÓN Y CLASIFICACION DEL VINO

Existen varios métodos de elaboración del vino aquí les presentamos algunos para los distintos vinos:

- **Vinos tintos.** Existen dos métodos de elaboración: el de maceración carbónica (tradicional de los cosecheros, para su comercio temprano) y otro en el que se elimina el raspón del racimo antes de la fermentación (utilizado por las empresas bodegueras, para destinarlos a crianza).

- **Vinos blancos.** La uva pasa entera a la escurridora, se eliminan los raspones y los hollejos, y el mosto (zumo) obtenido entra en los depósitos para su fermentación.

- **Vinos rosados.** La uva pasa a la escurridora despallada y ligeramente estrujada, procediéndose a la maceración del líquido con los hollejos. El mosto obtenido se decanta antes de entrar en los depósitos de fermentación.

La clasificación del vino

La elaboración se realiza en barricas de roble de 225 litros durante un tiempo que puede durar entre 1 y 3 años, y después en la botella este periodo puede ser de 6 meses a 6 años.

Dependiendo del tiempo que el vino permanece en bodega se clasifica como:

- **Crianza:** En los vinos tintos el periodo de crianza en bodega de roble y botella tiene que ser de un mínimo de dos años naturales a contar desde el 1 de octubre del año de la cosecha de que se trate, seguida y complementada con envejecimiento en botella. El tiempo mínimo que debe permanecer en bodega es de un año.

En el caso de blancos y rosados el tiempo total es el mismo que para los tintos, pero solo es obligatorio un mínimo de seis meses en bodega.

- **Reserva:** En los vinos tintos el periodo de crianza en bodega de roble y botella tiene que ser de un mínimo de treinta y seis meses, con un tiempo mínimo de permanencia en bodega de roble de doce meses.

En el caso de blancos y rosados el tiempo total entre crianza en bodega de roble y botella tiene que ser un período mínimo de veinticuatro meses, con una duración mínima de crianza en bodega de roble de seis meses.

- **Gran Reserva:** En los vinos tintos el tiempo tiene que tener un mínimo de tiempo en bodega de veinticuatro meses, seguido y complementado con un envejecimiento en botella de treinta y seis meses, también como mínimo.

En el caso de blancos y rosados: crianza en bodega de roble y botella durante un período total de cuarenta y ocho meses, como mínimo, con una duración mínima de crianza en bodega de roble de seis meses.

