

CARACTERISTICAS DE UVAS TINTAS



-Bobal. o Tinta de Requena. Variedad originaria de la zona de Utiel – Requena, extendiéndose su cultivo a Murcia, Alicante, Campo de Borja, Cariñena. Produce vinos rosados o tintos de intenso color cereza picota, con matices **aromáticos ligeramente herbáceos**, aunque no excesivamente tánicos, para la crianza se ve ciertamente limitada.



-Bruñal. Variedad tinta autóctona que se encuentra en las regiones de Zamora y Salamanca dentro de la D.O. Arribes del Duero, muy escasa tiene grandes similitudes con Baboso Negro en Canarias, Hace vinos con una potente personalidad, aromas a **fruta silvestre muy madura, notas minerales, tostados, especias y ligeramente licoroso**. Los racimos son muy pequeños y prietos, casi circulares. Las uvas de un color azul negruzco, con un característico sabor a casis. La pulpa es muy dura, prieta y cargada de taninos y color. Tiene buen poder alcohólico y acidez equilibrada, con taninos espesos pero no vegetales. De buena calidad, aunque de escasa producción.



-Cabernet Franc. Su origen se localiza en la zona de Burdeos, menos potentes que la Cabernet sauvignon, con **aromas a frambuesa y violeta**, evolucionando con el tiempo hacia **tonos de cuero y animales**, acompañados de un excelente cuerpo.



-Cabernet Sauvignon. Variedad también originaria de la zona bordelesa, resultando de un posible cruce entre la Cabernet franc y la Sauvignon blanc. Se trata de una de las viníferas tintas más conocidas. **En los vinos se encuentran aromas a Trufa, grosella, frambuesa, cassis, Café y pimienta verde**, evolucionando con el tiempo hacia matices **especiados, hongos y animales**; cuenta con una estructura fenólica muy elevada, posiblemente la mayor de las variedades tintas existentes, que los hace ser especialmente aptos para producir vinos de crianza. En la actualidad se cultiva en prácticamente todas las zonas vitícolas del mundo, expresándose mejor en climas relativamente frescos.



-Cariñena. Variedad tinta procedente de la zona media del río Ebro, siendo identificada por primera vez en la localidad de Cariñena; extendida hacia La Rioja adaptada al duro clima continental; **produciendo vinos de gran intensidad de color y regular tanicidad**, apta para la crianza.



-Garnacha Tinta. Se trata de una de las variedades tintas más extendidas en el mundo, de la zona de Aragón bajo el nombre de Aragonesa, cultivada en todo el valle del Ebro, con las sinonimias de Garnatxa o Lladoner en Cataluña, así como Cannonao en la isla de Cerdeña o de Grenache. Se trata de una vinífera muy rústica **produciendo vinos no excesivamente ácidos, ni tampoco coloreados**; siendo poco aptos para la crianza y produciendo en la zona de Navarra unos excepcionales vinos rosados. La Garnacha tintorera es una variedad de pulpa coloreada. Alicante en la región gallega, Moratón en la provincia de León, Negral en la de Madrid, y Tintorera en el levante español; de la que se elaboran vinos muy coloreados para mezclas.



-Graciano. Variedad tinta de origen riojano donde su cultivo se recupera en los últimos años. Su maduración es más tardía que la del Tempranillo, siendo bastante vulnerable frente a las enfermedades del hollejo, lo que supuso un importante retroceso en la superficie de cultivo. **Produce vinos de un aroma exuberante con tonos florales y tostados**, de intenso color y una buena aptitud para producir vinos de guarda.



-Mencía. Erróneamente se la ha asociado a la variedad francesa Cabernet franc, siendo originaria de la zona entre las provincias de León en El Bierzo y la de Orense en las de Valdeorras y la Ribera Sacra; encontrándola también en Zamora, Asturias y Santander. **Produce vinos tintos muy aromáticos**, pero bastante sensibles a las oxidaciones, por lo que su máxima expresión se encuentra en los vinos jóvenes o a lo sumo con una estancia en barrica corta



-Merlot. Pertenece a la misma familia de las variedades Cabernet sauvignon, Cabernet franc y Petit verdot originarias de la zona vitícola de Burdeos, y especialmente en el Pomerol y Saint-Emilion. Su nombre significa literalmente **“pequeño mirlo negro”** por su tamaño y color de los racimos. En la actualidad su cultivo se extiende a muchas partes del mundo, destacando países europeos como Eslovenia, Hungría, Rumania y Bulgaria, así como otros más lejanos en Chile, Estados Unidos, Argentina, Australia y Nueva Zelanda. En determinados climas su adaptación no es demasiado buena, con un deficiente cuajado de los racimos de flores en comarcas de noches frías. **Vino con un aromas a frutos silvestres, cassis, violeta y bayas rojas**, eucaliptos, tabaco **evolucionando hacia tonos de hongos, sotobosque y animales**, de una estructura algo más ligera a la Cabernet sauvignon, pero de excelente comportamiento para el envejecimiento, y utilizándose a menudo como vino de mezcla con las otras variedades bordelesas antes citadas.



-Monastrell. Variedad tinta típicamente mediterránea de la zona levantina, se cultiva en la actualidad en Valencia con las **sinonimias de Morastrell y Murviedro**, así como en Murcia bajo nombre de **Gayata**, en Albacete como **Alcayata**, **Garrut** en Tarragona y Aragón. Produce vinos de **elevada graduación alcohólica, de alto poder oxidativo y muy poco adecuada para su envejecimiento**; siendo tradicionalmente utilizados para mezclas con otros vinos.



-Nebbiolo. Se trata posiblemente de la mejor variedad tinta italiana, siendo originaria de la zona del Piemonte donde produce vinos como el Barolo y el Barbaresco, siendo cultivada en otras zonas con el nombre de **Spanna** y **Chiavennasca**, y encontrándose también en Uruguay, Méjico y California. Su maduración es muy tardía, de donde recibe su nombre derivado de la palabra “nebbia” o niebla; **produciendo vinos con aromas a ciruelas y violetas, que evolucionan con el tiempo hacia matices tostados y trufados**, acompañados de una excelente acidez y tanicidad que los hace especialmente aptos para su envejecimiento.



-Pinot noir. Variedad tinta francesa originaria de la Borgoña, se la conoce también con los nombres de **Pynoz, Pinot fin, Franc pinot y Noirien**. Una vinífera difícil de cultivar y también complicada de elaborar, con racimos pequeños en forma de piña o “pin” de donde deriva su nombre; prefiere clima relativamente fríos donde su color no es muy elevado, **pero produce una incomparable mezcla de sutiles aromas a frambuesa, violeta, tinta y caza**. Cultivada en la Champagne de donde se elaboran los vinos “blanc de noirs”, así como en otros países tales como: Alemania, Suiza, Italia, Estados Unidos, Chile, Sudáfrica, Australia y Nueva Zelanda.



-Prieto Picudo. Su origen se encuentra en la comarca leonesa de Valdevimbre – Los Oteros, tratándose de una de las variedades tintas españolas de mayores expectativas de futuro. Sus racimos son pequeños y apretados con bayas ligeramente elípticas, de donde esta variedad recibe su nombre, con una relación superficie / volumen de hollejo muy elevada, que la hace ser especialmente apta para producir vinos de crianza. Tradicionalmente se elaboraban **vinos de aguja con largas fermentaciones por adición de racimos enteros o “madreado”**, estando hoy día en pleno proceso de desarrollo para otros vinos de vida más larga.



-Syrah. La leyenda de esta variedad tinta sitúa su origen en la ciudad persa de Schiraz o en Siracusa (Sicilia), llevada hasta la zona norte del Ródano de la mano de los colonos focenses fundadores de la actual ciudad de Marsella. Históricamente se la cultivaba en casi todo el valle del Ródano, destacando las zonas vitivinícolas de Hermitege, Côte-Rôtie, Cornas, St. Joseph, Chateauneuf-du-Pape, etc. y en la actualidad se la encuentra en casi todos los países del mundo, destacando entre ellos Estados Unidos, Sudáfrica, Argentina, España, Nueva Zelanda, Australia, etc. donde recibe numerosos nombres como: Candive noir, Entounerain, Hignin noir, Sérane, Sérine, Sirac, Shiraz, Petit Syrah, etc. Se trata de la variedad tinta mediterránea de mayor calidad, especialmente adaptada a zonas cálidas; **produciendo unos oscuros vinos con aromas a violeta, cassis, regaliz y ahumados**, dotados de una gran estructura y riqueza en taninos, que los hace especialmente adecuados para su envejecimiento.



-Tempranillo. Se trata de la variedad tinta española de mayor calidad y fama, siendo originaria de la zona alta del Ebro entre La Rioja y Navarra, y cultivada en la actualidad por el resto de las zonas vitícolas de la península con las sinonimias de **Ull de llebre** en Cataluña, **Cencibel** en La Mancha, **Escobera** o **Chinchillana** en Extremadura, **Tinta del país** en Castilla-León, **Tinto fino** en Madrid, Tinta **Roriz** en el Alto Douro portugués; e incluso también en lugares más lejanos como en Argentina, Australia, e incluso California bajo el nombre de **Valdepeñas**. El nombre de Tempranillo procede de su maduración temprana, produciendo cuando está bien cultivada vinos tintos de importante carga **polifenólica y un inconfundible aroma a frutos negros y a regaliz**, siendo muy adecuados para su crianza. Las técnicas de cultivo con producciones razonables y la elección del clon adecuado, son las claves para obtener un excelente vino tinto. La variedad **Tinta de Toro** parece ser un clon de la Tempranillo, contando con una mayor riqueza en compuestos fenólicos, aunque algunos ampelógrafos la citan como vinífera independiente.



-Juan Garcia. Variedad tinta autóctona de la zona de la D.O. Arribes del Duero, de la provincia de Zamora y Salamanca es prácticamente imposible encontrarla fuera de esta zona. Conocida también como **Malvasía Negra**. Hace vinos interesantes de moderada graduación alrededor de 12%, tanto rosados como tintos, hace **vinos frutales fragancias de bayas y frutos carnosos muy maduros y toques especiados**, también es utilizado como complementaria con otras variedades.



-Tinta de Toro. Tinta autóctona de la zona de la D.O. Toro, en la provincia de Zamora. Conocida también como sinónimo del Tempranillo o Tinta fino. Produce vinos con personalidad propia y unas características que son adquiridas por la variedad después de muchos años anclada con sus raíces en terrenos arenosos, sueltos y bien drenados. Vinífera independiente. Hace vinos rosados y tintos, en jóvenes los vinos son **frutales, fragantes, frescos y aromáticos**, siendo vinos aptos para su crianza y, donde alcanza su máxima personalidad y calidad. Aportada por la variedad. Si el proceso de elaboración está bien realizado, proporciona vinos de gran calidad con una graduación alcohólica alrededor de 14%, con una importante carga **polifenólica, aroma a frutos rojos bien definidos y con sensaciones minerales**.