

Vinos espumosos de calidad

BODEGAS VIÑEDOS Y RESERVAS

LA OPINIÓN DEL ENÓLOGO

El vino espumoso de calidad, por su fermentación en botella es digestivo y bueno para el estómago por la composición del carbónico, que no es inyectado a la botella sino que es natural. Se ha demostrado que acompaña con carnes y pescados, entre otros alimentos y es más suave y digestivo que el vino. En opinión del enólogo, la gente debería acostumbrarse a tapear con los brut. Además, son ideales para comer.

Es manchego y su elaboración sigue el método tradicional. Son sólo dos aspectos que hace que los vinos espumosos elaborados por Viñedos y Reservas tengan un «carácter propio por su bouquet y aromas frutosos ennoblecidos con los de su crianza sobre levaduras autóctonas, que les aportan una características únicas y diferentes, «reconocidas y galardonadas con varios premios en catas especializadas».

Todo comienza con la uva, con el tradicio-

nal prensado, desfangado y una primera fermentación controlada, para obtener el vino base que constituye la personalidad del espumoso. El vino base, según el enólogo de la bodega, José Luis, se adquiere un una cooperativa de Villanueva de Alcardete, Toledo, donde está ubicada Viñedos y Reservas. El vino base puede proceder de una sola variedad de uva o del coupage (operación que consiste en mezclar distintos vinos base, con el propósito de uniformar el producto final) de varias de ellas.

La primera etapa en el método tradicional es el TIRAJE EMBOTELLADO, donde el vino base se mezcla en una solución armoniosa de azúcares y levaduras.

EL LICOR DE TIRAJE está compuesto de levadura, mosto de uva, mosto concentrado, sacarosa y vino. El azúcar determina la dosis de gas carbónico. Dentro de la botella se producirán la formación de las deliciosas burbujas. Este proceso se tiene que desarrollar lo más lento posible.

Las botellas se colocan en RIMA y lentamente en el silencio y la oscuridad de la cueva se crea

la 2ª fermentación bajo el estricto método tradicional. Cada botella es un mundo singular de aromas. Para lograr el producto final se tiene que cuidar la temperatura estable a 14º. El proceso culmina a los 48 meses para el Brut Nature.

En este tiempo se ha procedido al removido diario de las botellas para separar las lías que se producen en el proceso de fermentación. La botella, colocada hacia abajo, permite desplazar los sedimentos hasta el cuello de la botella para facilitar su extracción.

El degüelle

Tras la crianza la botella puede considerarse terminada en cuanto a la formación del vino espumoso. Si la degustación es positiva se pasa al siguiente estadio, el DEGÜELLE: con la botella en punta se abre para conseguir la eliminación de los residuos aglomerados en el cuello, para que quede el vino brillante y limpio. Luego se rellena la botella con licor de expedición y se procede al tapado definitivo, que se realiza con tapón de corcho seleccionado, robusto. 