

PRINCIPALES VARIETADES TINTAS

BOBAL

Mayoritariamente en las DOP Utiel-Requena y Valencia, extendiéndose por gran parte de la costa mediterránea. Indicada para vinos rosados aromáticos y para tintos con cuerpo.



CARIÑENA

Originaria de Aragón, también conocida como Mazuelo en Rioja y Samsó en Cataluña. Aporta acidez y su alto contenido en taninos permite que el vino envejezca bien.



GARNACHA

Varietal autóctona de las más extendidas y, sin duda, la más popular. También conocida por Giró, Lladonera y Garnatxo. Da vinos de alta graduación y de acidez moderada.



MENCÍA

Utilizada principalmente en la DOP Bierzo, aunque también se cultiva en Castilla-León y Galicia. Es una de las 5 variedades mayoritarias de las tintas autóctonas españolas.



MONASTRELL

Típica de la costa mediterránea, donde ocupa el 80% del viñedo de la DOP Jumilla y el 75% de la DOP Alicante. Da vinos expresivos, de alto grado alcohólico y acidez media.



NEGRAMOLL

Solo se cultiva en las Islas Canarias y en Baleares (Palma de Mallorca). Produce vinos sedosos, aromáticos, con buen equilibrio de acidez.



TEMPRANILLO

También conocida como Tinta del País, Tinto Fino, Ull de Llebre o Cenci, es autóctona de La Rioja y la más importante de España. Presente en una treintena de denominaciones de origen. La Tinta de Toro es pariente muy cercana de esta variedad.



PRINCIPALES VARIETADES BLANCAS

AIRÉN



Autóctona de La Mancha y la blanca más cultivada, también se conoce como Forcallet, Forcayot, Manchega o Lairén. Resistente a sequías y de gran adaptación a suelos pobres.

ALBARIÑO



Autóctona de Galicia muy empleada en la DOP Rías Baixas. Da vinos untuosos, frescos y de graduación alcohólica media con distintivo carácter frutal por su gran registro aromático.

GODELLO



Autóctona del norte, es la variedad más importante de la DOP Valdeorras. Da vinos varietales alcohólicos, equilibrados y de aromas muy característicos e intensos.

HONDARRIBI ZURI



Autóctona del norte y principal variedad para elaborar txakoli en las tres DOP de País Vasco. Produce vinos ligeros, suaves y con una punzante acidez y aromas cítricos.

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

Cultivada principalmente en las regiones de Málaga y Valencia. Con potencial en azúcar elevado, buen equilibrio en acidez y sabores intensos. Adecuada para vinos dulces naturales.





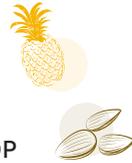
PEDRO XIMÉNEZ

Variedad reina en la elaboración de vinos dulces generosos. El 90% se cultiva en la DOP Montilla-Moriles. Productiva y resistente a la sequía y altas temperaturas.



VERDEJO

Principal variedad empleada en la DOP Rueda. Aromática y afrutada, produce vinos moderadamente alcohólicos y de acidez media-alta. Da aromas intensos de gran tipicidad.



VIURA

Es la uva blanca más empleada en la DOP Ca. Rioja. También conocida como Macabeo, en Cataluña, es una de las tres uvas principales de la DOP Cava.



AROMAS PRINCIPALES



FRUTAS NEGRAS



PLÁTANO



VIOLETA



CÍTRICOS



FRUTAS ROJAS



LIMA



CEREZA



HIERBAS



PASTELERÍA



FLORES



CARAMELO



MIEL



ESPECIAS



FRUTAS TROPICALES



VAINILLA



ALMENDRAS



COCO



PERA



CACAO



AHUMADOS



REGALIZ



MANZANA