

Tipos de uva

Variedades Tintas

1. Cabernet Sauvignon

- 3 *Procedencia:* Es la variedad de vid más conocida en el mundo. Tradicionalmente plantada en la zona de Burdeos (Francia).
- 3 *Cata:* De color intenso y cubierto, desarrollan una gama inconfundible de aromas florales (violeta, rosa), frutales (arándanos, cassis, frambuesas, moras) y vegetales (pimiento verde, cacao). Estos aromas pueden hacerse más complejos con la crianza, exhibiendo notas de humo, cedro, regaliz o trufa. Se caracteriza por sus taninos densos dan a sus vinos una elegante estructura e idoneidad para la crianza.
- 3 *Características morfológicas:* Racimo Medio - Pequeño. Las bayas son pequeñas, esféricas, de piel espesa y dura, con alto contenido en sustancias colorantes (antocianos). Su pulpa es crujiente, de sabor astringente.

SEÑORIO DE NEVADA

2. Merlot

- 3 *Procedencia:* Procede de la región de Burdeos. .Muy cultivada en las regiones de Pomerol y St-Emilion.
- 3 *Cata:* Los aromas característicos de estos vinos son los de los frutos rojos entre ellos, grosellas, moras, casis, notas a flores rojas, tabaco, guinda, violeta además de la trufa y el cuero. Los sabores son parecidos a los del Cabernet Sauvignon pero con menos ciruelas y rosas que grosella, más especias y pastel de frutas y menos notas a menta y eucalipto.
- 3 *Características morfológicas:* Los racimos son cilíndricos, de tamaño mediano, con uvas de color azul negruzco. La piel es espesa y la pulpa jugosa de sabor agradable.

3. Syrah

- 3 *Procedencia:* Se cree procedente de Irán. Los vinos más clásicos de Syrah se encuentran en el valle de Ródano. También se le conoce como Shiraz (Australia).
- 3 *Cata:* los vinos procedentes de esta variedad tienen un aroma característico a violetas y a frutos negros muy maduros. En boca destaca su sabor a frambuesas, zarzamoras, grosellas, pimienta, especias o cuero.
- 3 *Características morfológicas:* Es idónea para cultivar en zonas cálidas. Tiene un racimo de tamaño mediano, forma cilíndrica y compacto. Las bayas son de tamaño pequeño, forma ovoide y color azulado. La piel es medianamente espesa.

4. Tempranillo

- 3 *Procedencia:* Variedad por excelencia española. Se la conoce con distintas sinonimias dependiendo de la zona de procedencia, así bien se la conoce como Cencibel en Castilla la Mancha y Madrid, como Tinta de Toro en Castilla y León, como Tinta fina en Valencia, Madrid, Extremadura etc.
- 3 *Cata:* Interesante paleta aromática frutal a ciruelas negras, cerezas, frambuesas. En boca presenta taninos suaves, en menor concentración que el Cabernet Sauvignon, el Merlot o Syrah aunque de excelentes aptitudes de crianza.
- 3 *Características morfológicas:* El racimo es medio, compacto, alargado. El grano es medio y redondeado. La piel es medianamente espesa.

5. Petit Verdot

- 3 *Procedencia:* Uva muy cultivada en Burdeos.
- 3 *Cata:* Fragancia a frutillos maduros frescos e intensos. En boca es potente y estructurado con gran cantidad de taninos.
- 3 *Características morfológicas:* La planta se caracteriza por no tener una vegetación muy exuberante y por su escasa productividad. El racimo es pequeño y suelto. Bayas circulares y piel espesa.

HACIENDA
SEÑORIO DE NEVADA

6. Garnacha tinta

- 3 *Procedencia:* Originaria de Aragón
- 3 *Cata:* aromas de fino dulzor, con tonos de fruta roja madura y flores. Su acidez varía entre media y alta. En general es más rica en antocianos que en taninos. En boca son carnosos
- 3 *Características morfológicas:* Se trata de una planta de alta productividad. Es resistente a la sequía y al frío y sensible a plagas y enfermedades. Tiene racimos de tamaño medio y compactos; las bayas son de tamaño mediano, forma ovalada y color rojo oscuro, morado.

Variedades Blancas

1. Viognier

- ∞ *Procedencia:* originaria de Ródano (Francia).
- ∞ *Cata:* Sus vinos son ricos en alcohol (pueden alcanzar los 15°) y de baja acidez, con una textura sedosa debido a su alto contenido en glicerina, y un color amarillo-dorado que invitan a beberlos jóvenes. Posee un elevado aroma frutal a mango, manzana, melón, y sobre todo melocotón y albaricoque, con notas florales de magnolia y madreselva, y un toque de vainilla.
- ∞ *Características morfológicas:* De difícil cultivo, baja producción y maduración muy tardía. El porte de la cepa es semierguido, el racimo compacto y de forma cilíndrica, y la baya de pequeña a mediana y con un color amarillo verdoso.



HACIENDA
SEÑORIO DE NEVADA