

VARIEDAD	ORIGEN	CULTIVO NACIONAL	FASE VISUAL	FASE OLFATIVA	FASE GUSTATIVA	POTENCIAL ENOLÓGICO	Orden en la cata
Cabernet Sauvignon	Sudeste Francia		Vino intenso, pesado, con muestras de cuerpo, con colores intensos rojos oscuros, rubí con notas violáceas que evolucionan a color ladrillo con el tiempo	Los aromas primarios del cabernet son las frutas negras como grosella, cerezas, ciruelas herbáceos. Si se pasa por bodega, aparecen los aromas a tabaco y chocolate.	Presenta sabores a pino, cedro, grafito, chocolate negro y aceitunas negras. Con el envejecimiento , se hace de aroma profundo, aterciopelado, de muy buen paladar y estructura	Aporta una acidez alta junto con altos taninos y cuerpo al vino y envejece extraordinariamente bien en barrica, por ello, se utiliza mucho en coupages para dar mayor estructura y duración a los vinos. – El vino monovarietal puede carecer de suavidad y redondez, por eso se utiliza mucho con coupages con otras variedades como merlot o syrah.	
Garnacha Tintorera: la uva de moda	Algunos consideran que el origen puede encontrarse en Niza, pero otros dan el origen de esta apreciada variedad, en tierras aragonesas .	Siendo Aragón la tierra de las garnachas , aunque podemos encontrar afamadas producciones de garnacha en <u>Rioja</u> , <u>Madrid</u> , Métrida, <u>Tarragona</u> o Valencia – Existen varias garnachas : Garnacha peluda, que es una mutación de la garnacha tinta, Garnacha blanca, Garnacha Tintorera q presenta la pulpa coloreada además de la piel por lo q aporta mucho color al vino	Vino de capa intensa o elevada	Altamente aromáticos, afrutados, fruta negra y de hueso, especias, torrefactos y humo, floral y balsámicos.	Es altamente persistente y sávida con volumen.	El vino garnacha puede ser sabroso y con cuerpo, para quien tenga el paladar acostumbrado; o demasiado duro, para quien no lo haya acostumbrado, por lo que su consumo tiene mucho de gusto adquirido. Apta para elaborar tintos de crianza.	
Mencia : el poder del Norte	Presenta alta similitud con la cabernet franc. Llamada también Negra Brava.	Se cultiva tan sólo en la D.O. Bierzo (León) y en la D.O. Ribeira Sacra (Orense)..	Color frambuesa	Aromas floral, frutos rojos y negros silvestres,	De tannicidad suave y redondos dando vinos afrutados, aromáticos con toque mineral y notas a moras y confituras al final.	Sus vinos son carnosos, con cuerpo y estructura , gracias a las peculiares condiciones climatológicas donde se cultivan y por el interesante trabajo de elaboración que hacen las bodegas	

<p>Merlot: elegancia y sutileza</p>	<p>La uva tiene su origen en el sudoeste de Francia. Es la más utilizada en su zona originaria. Bordeaux. Tradicionalmente también se ha cultivado en Italia</p>	<p>En España, está muy extendida en las distintas zonas de producción de vinos, aunque tiene especial relevancia en Navarra, Cataluña, Valencia, Castilla La Mancha y <u>Extremadura</u>.</p>	<p>Los vinos obtenidos con esta variedad tienen un intenso color rubí con atractivos matices violetas</p>	<p>Sus aromas abarcan un amplio abanico de matices: cassis, grosellas, moras, frutos rojos en general, pimienta, violeta, trufas y cuero.</p>	<p>A la boca el Merlot es agradable. Vinos finos, elegantes y aterciopelados, con sabores marcados a ciruela, uva pasa, menta y miel.</p>	<p>Esta variedad francesa es la reina de la elegancia y suele generar vinos monovarietales de <u>guarda</u> y es perfecta para coupages. Con esta variedad se pueden elaborar vinos suaves, alcohólicos, pero respetando la acidez y el tanino. – Los vinos de merlot aceptan muy bien la crianza en barricas de roble.</p>	
<p>Syrah: La variedad de los poetas</p>	<p>Variedad de origen palestino jordano, muy introducido en el valle del Ródano, considerado por algunos autores de origen francés, desde donde se ha extendido por todo el mundo.</p>	<p>Debemos destacar la zona de la <u>Mancha</u> donde el Syrah es excelente, muy bueno en <u>Méntrida</u>, <u>Extremadura</u> y <u>Madrid</u>. En Valencia se elaboran Syrah de muy alta calidad y por supuesto en la zona de <u>Cataluña</u>.</p>	<p>Sus mostos son de color rojo vivo brillante y muy oscuros.</p>	<p>Sus vinos tienen aromas a fruta madura, recordando a las grosellas, las violetas, las moras silvestres y a las frambuesas, manteniendo aromas a pimienta o canela y clavo. – Cuando envejecen no toman mucho aroma de la madera pero su aroma recuerda el cuero, el alquitrán, el ahumado y sólo ligeramente la vainilla</p>		<p>Variedad mejorante que es perfecta para vinos <u>monovarietales</u> y que combinada con variedades como la monastrell o la garnacha consigue <u>vinos de alto nivel</u> – Con elevado contenido en taninos muy suaves. Vinos tánicos y relativamente ácidos. – Los vinos son de buena calidad y de elevada graduación alcohólica. Las propiedades de este varietal dependen mucho del lugar donde se cultive, y del clima. Por ejemplo, en España hay algunos vinos de Syrah que tiene una potencia y untuosidad extraordinarias, que los diferencian mucho de los vinos de Syrah franceses, más ácidos y suaves. Hay <u>bodegas de Castilla la Mancha</u> que se han especializado en su elaboración.</p>	