

El consumo de vino rosado está aumentando considerablemente por su gran versatilidad gastronómica, y es que se trata de un vino ligero, delicado y elegante. En este post conoceremos más acerca de esta joya enológica.

Elaboración del vino rosado

La mayoría de los vinos rosados provienen de uvas tintas o de la mezcla de uvas blancas y tintas. Es importante destacar que la elaboración del vino rosado estándar se parece mucho a la del vino blanco, pero con un tiempo de maceración adicional añadido al principio.

Existen varios métodos por los cuales se pueden conseguir vino rosado.

Maceración

El primero es la **maceración**, mediante el cual el mosto extraído de la prensa se somete al contacto de la piel de la uva durante un tiempo relativamente corto, antes de que pase a ser un vino tinto.

Sangrado

El segundo método es mediante el **sangrado**, separando el hollejo del mosto, dando como resultado un líquido libre de sustancias sólidas que se fermentará a temperatura controlada de entre 17 y 20 °C.

Uvas para obtener vino rosado

Las variedades de uvas más comunes para la elaboración del vino rosado en España son: Tempranillo, Garnacha y Cabernet Sauvignon. Esta variedad de vino tiene unos colores muy significativos, por lo que con solo una mirada se puede conocer muchas de las características del vino.

El color de los vinos rosados

El principal dato a tener en cuenta a la hora de observar el color de un vino rosado, es que **depende de la duración y de la temperatura** a la que haya estado sometido el vino con las pieles de las uvas. Cuanto más tiempo esté la piel de la uva en contacto con el vino, más oscuro es el color de un vino rosado.

Tipos de vinos rosados

La principal distinción entre los vinos rosados es su sabor. Aunque como hemos enunciado anteriormente también se pueden clasificar según su proceso de elaboración.

Podemos diferenciar dos tipos de vinos rosados:

Vino rosado de corte seco

Es el estilo más común en España y Francia, en las que se mezclan entre 2 a 3 variedades diferentes de uva.

Vino rosado de corte dulce

Su dulzura se consigue gracias a la detención de la fermentación en el momento deseado para evitar que todo el azúcar se convierta en alcohol.

Cómo maridar un vino rosado

Una de las peculiaridades de este tipo de vino es la amplia variedad de productos con los que se puede maridar. Este hecho se debe a su frescura y su sabor, ideal para consumir en cualquier momento.

Este vino es perfecto para acompañar con embutidos, quesos y carnes ahumadas, combinando perfectamente con todo tipo de mariscos y pescados gracias a su sabor afrutado.

También maridan a la perfección con platos ligeros elaborados con arroz o pasta, y por si fuera poco, el vino rosado, que tiende a ser más bien dulzón, maximiza el sabor de los postres.

Síguenos en [Facebook](#), [Twitter](#) e [Instagram](#) y conoce todas las experiencias que te ofrece Spain Through its Wineries.