

El **vino tinto** es el vino más consumido del mundo. Está elaborado con **uvas tintas**, que le otorgan su color tan característico. En los próximos artículos vamos a conocer todos los secretos sobre esta joya enológica, ¡síguenos!

La elaboración del vino tinto es un proceso milenario que con el paso del tiempo se ha ido perfeccionando. Consta de las siguientes fases:

### **Vendimia**

Es la recogida de la uva y se realiza entre los meses de **septiembre y octubre**, momento en el que el fruto muestra un estado idóneo de maduración.

### **Despalillado**

Este proceso consiste en **separar la uva del resto del racimo**, ya que puede aportar sustancias amargas y alterar su sabor y aroma.

### **Estrujado**

En esta fase, los granos de uva se pasan por una máquina estrujadora o pisadora para **romper la piel de la uva** (hollejo) y **extraer el mosto**.

### **Maceración y fermentación alcohólica**

La maceración del vino es esencial para la extracción de aromas, taninos y color. Consiste en **almacenar el mosto y las partes solidas de la uva** en un mismo depósito durante 10-15 días.

Posteriormente, gracias a las levaduras presentes en las pieles de las uvas, comienza el proceso de [fermentación alcohólica](#) y el azúcar de las uvas termina transformándose en alcohol etílico.

Llegamos al momento del **descube**, mediante el cual se transfiere el líquido resultante a otro depósito para comenzar con el **prensado** y extraer el vino de prensa, un vino sin residuos sólidos.

### **Fermentación maloláctica**

Con este proceso se rebaja el carácter ácido del vino, haciéndolo mucho más agradable para el consumo.

### **Trasiego y clarificación**

En esta fase **se limpia el vino de impurezas** y se eliminan los sedimentos sólidos que hayan quedado en las fases anteriores.

### **Crianza del tinto**

Como ya vimos en nuestro anterior artículo sobre los [métodos de crianza](#), el vino se introduce en barricas de roble, transfiriéndole propiedades y modificando su carácter.

Pero no olvides que un tiempo excesivo de envejecimiento le hará perder su color y le aportará demasiados aromas y taninos de la madera, por eso, **no es aconsejable que un vino sea envejecido más de dos años en barrica**.

### **Embotellado del vino tinto**

La crianza del vino continúa en la botella en ausencia de oxígeno, y permite que el vino se estabilice.

Si quieres saber más sobre el mundo del vino, en los siguientes artículos descubriremos más secretos enológicos.

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