

# 9

## Vinificación en blanco

La mayor parte de los **vinos blancos** presentes en el mercado son vinos **jóvenes**, son vinos elaborados con la intención de que nada más embotellado o en el periodo de un año después del embotellado sean consumidos, pues es en este periodo cuando el vino alcanza su mayor calidad.

**Material idóneo de elaboración:** Acero inoxidable

**Operaciones que confieren calidad:**

1. **Maceración en frío:** consistente en dejar en contacto la piel de la uva con el mosto durante un número variable de horas y con una temperatura baja, se consigue que las sustancias aromáticas de calidad, contenidas en el hollejo, pasen al mosto. El frío es para evitar el arranque de la fermentación. Esta operación es relativamente costosa, solo se suele realizar en blancos donde se quiere obtener la máxima calidad.
2. **Escurrido:** para obtener un mosto de máxima calidad. Se hace por simple gravedad, caída del mosto, sin tener que realizar ninguna acción mecánica enérgica sobre las uvas, si acaso una ligera en escurridores especiales.
3. **Desfangado**
4. **Control de la temperatura de fermentación.**



La principal **diferencia en la elaboración de blanco y tinto** es que en el blanco no esta presente el hollejo( piel ) de la uva durante la fermentación, mientras que el tinto es de ese hollejo de donde extrae su color característico.

**Consumo:** para apreciar el vino blanco con todas sus buenas características aromáticas, gustativas y visuales se debe consumir en un periodo no superior

al año o año y medio después de la fecha de la vendimia.

**Ejemplo:** Vino de la D.O. Rueda blanco de 2.000, lo mejor es consumirlo antes de que acabe el año 2.001

## VINIFICACION EN BLANCO JOVEN

(Vinos blancos de calidad)



