

FRAMBUESA



GRANADA



JABUTICABA



BAYA



CEREZA



ARÁNDANO



MORA AZUL



BIG BANG FRUTA

CIRUELA



UVA PASA



CEREZA NEGRA



MORA



VIVE UNA EXPERIENCIA AFRUTADA

FRUTA VS FRUTA

En esta edición te traemos vinos tintos con estilos y orígenes diferentes donde la fruta es la gran protagonista.



CALCU RESERVA
ESPECIAL



COLUMBIA CREST



LUZÓN ROBLE



MANZ CONTADOR
D' ESTORIAS



Cabernet
Sauvignon



Syrah
Viognier



Monastrell



Syrah
Touriga Nacional
Petit Verdot



Estos no son vinos de guarda, con el tiempo los vinos afrutados pierden frescura y expresividad, su mejor momento se encuentra entre los 3 y 4 años desde la cosecha. **Destápalos, compáralos y disfrútalos!**

¿QUÉ SON LOS VINOS AFRUTADOS?



Garnacha



Syrah



Cabernet Sauvignon

Mineral, hierba fresca, madera, levadura, cuero, tierra...

los aromas primarios, secundarios y terciarios y los sabores que percibimos en el vino se pueden definir con múltiples adjetivos según nos traigan recuerdos de un elemento o de otro. En conjunto conforman una impresión final. Entre los muchísimos matices posibles hay algunos que destacan y que, muchas veces, se buscan. **El afrutado es uno de ellos.**

Obviamente, la uva es una fruta. Pero en la elaboración del vino pueden aparecer otras características físicas que se alejan mucho de lo que identificamos como un «sabor afrutado». Por otro lado, también pueden desarrollarse aspectos frutales de recuerdos muy diferentes a la propia uva.

En cualquier caso, la definición es muy simple: **se dice que un vino afrutado es el que nos trae olores y sabores de elementos frutales.** Estos pueden ser muy diversos. La uva, por supuesto, puede ser uno de ellos (o puede desaparecer). Podemos encontrar manzana, grosella, mora, fresa, ciruela, banano y casis, por poner solo unos pocos ejemplos.

Los matices frutales son característicos de los vinos jóvenes en general, por lo que pueden aparecer tanto en blancos como en tintos y rosados. Sin embargo, y aunque no hay fronteras cerradas, algunos aromas y sabores de fruta suelen aparecer más en ciertos tipos de vino. Por ejemplo, **los tintos afrutados pueden recordarnos a frutos rojos y negros.** Los rosados suelen traernos fresa y cereza. Los blancos, por su parte, nos hablan con frecuencia de cítricos o frutas blancas.

TIPOS DE UVA PARA HACER VINOS TINTOS AFRUTADOS



Los vinos afrutados son aquellos que evocan recuerdos a frutas maduras, (no necesariamente a UVA madura). La personalidad de estos vinos depende en gran medida del tipo de uva utilizada, mas no exclusivamente de esto. El método de elaboración, suelos, clima y tiempo de maduración de la uva (momento de la cosecha), marcan de manera inevitable este aspecto, que lo convierte en la columna vertebral de los vinos afrutados.

A continuación destacaremos algunas de las uvas mas importantes en la elaboración de vinos frutales

OJO

Aunque las uvas tengan características generales y sabores afrutados predeterminados no asegura que siempre estén presentes. Existen distintos factores tales como los suelos, climas y procesos que pueden cambiar la expresión final del vino y alterar la presencia de fruta.

TIPOS DE UVA PARA VINOS TINTOS AFRUTADOS

MONASTRELL (MOURVÈDRE)

Monastrell es una variedad dulce que, por su rápida evolución, tradicionalmente ha sido muy usada para vinos rancios o de postre (como el tradicional Fondillón alicantino)



Países productores

España
Francia
USA
Australia

Acentos frutales

Mora

TEMPRANILLO

El Tempranillo se caracteriza por su versatilidad, originaria de La Rioja, de donde también procede el tempranillo blanco, una mutación reciente (de 1988) de la variedad tinta.



Países productores

España
Portugal
Argentina

Acentos frutales

Ciruela
Ceraza
Naranja

TOURIGA NACIONAL

La Touriga Nacional es una variedad con mucha clase y personalidad que resulta extremadamente rica en taninos, alcohol y color.



Países productores

Portugal (Douro)

Acentos frutales

Moras

GARNACHA

La variedad Garnacha ha sido la variedad tinta más cultivada en la viticultura Española durante mucho tiempo. Es una cepa vigorosa, de origen aragonés, muy austera.



Países productores

España	USA (California)
Francia	Italia (Cerdeña)
Australia	

Acentos frutales

Moras
Manzana
Frambuesa

SYRAH

Los vinos realizados con syrah suelen tener mucho sabor y buen cuerpo. La variedad produce vinos con un amplio rango de sabores.



Países productores

Francia
España
Australia
USA
Italia
Otros

Acentos frutales

Ciruela

CABERNET SAUVIGNON

Es una variedad vigorosa, de brotación medio-tardía. Mucho cuerpo, estructura y tanino. Fuertes, con una clara acidez y niveles de alcohol de medios a altos.



Países productores

Francia
USA (California)
Australia
Chile
Todos los países productores

Acentos frutales

Grosella negra
Casis

SABORES DE FRUTAS EN VINOS TINTOS

FRUTOS NEGROS



- Mora
- Grosella negra
- Mora silvestre
- Ciruela negra
- Cereza negra
- Frambuesa negra
- Açai
- Mermelada
- Ciruela pasa
- Higo
- Uvas pasas
- Casis



VINOS CONOCIDOS POR PRESENCIA DE SABORES A FRUTA NEGRA

Cabernet Sauvignon
Malbec
Tempranillo
Syrah
Monastrell
Touriga Nacional
Petit Verdot

FRUTOS ROJOS



- Arándano
- Granada
- Grosella
- Fresa
- Cereza
- Frambuesa
- Ciruela roja
- Cereza confitada
- Bayas Confitadas



VINOS CONOCIDOS POR PRESENCIA DE SABORES A FRUTA ROJA

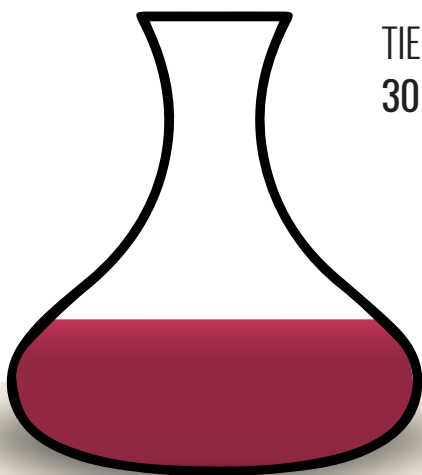
Pinot Noir
Garnacha
Sangiovese
Merlot
Nebbiolo

ANTES DE CONSUMIR

UN TIP

DECANTA LOS VINOS AFRUTADOS

Este proceso despierta notablemente los aromas frutales y florales; mejora enormemente el sabor, suaviza los taninos astringentes y usualmente equilibra acidez, amargura o cualquier aspecto que este fuera de "órbita". La única decantación en la que siempre vas "a la fija" es en la de vinos jóvenes y vinos afrutados.



TIEMPO A DECANTAR
30 + min

NOTA.

Si no tienes un decanter no importa, utiliza cualquier jarra, jarrón o recipiente que veas conveniente. Más adelante seguro encontrarás un decanter que se acomode a tus necesidades, hay muchísimos estilos en el mercado :)

Afrutado
Fresco
Chileno



CALCU 2016 CABERNET SAUVIGNON RESERVA ESPECIAL

País: Chile
Región: Colchagua
Cepa: Cabernet Sauvignon

MdV
MERCADO B VINOS

Calcu Reserva Especial es una línea de vinos de alta calidad elaborados a partir de los cuarteles más jóvenes del viñedo de Calcu en Marchigüe. Se trata de vinos frescos que se pueden beber jóvenes. Sus uvas son cosechadas a mano y luego, son vinificadas de forma gravitacional y con maceraciones que, en general, se extienden por no más de 20 días para mantener los sabores y aromas propios de cada cepa. El paso por barricas en las variedades tintas permite entregar un poco más de complejidad a su estructura. Una línea amplia y diversa, fácil de disfrutar con diversos estilos de maridajes.



Fermentación en inoxidable

+



12 meses roble francés



Decantar 45 + min

CARACTERÍSTICAS DEL VINO

APARIENCIA

Color: Rubí brillante, joven



INTENSIDAD



Bajo

Alto

PERFIL AROMÁTICO

Casis

Moras

Mermelada de Pimentón

MARIDAJE

Comida del diario

Sanduche de Roast Beef

PERFIL DE SABORES

Frutos negros maduros
y mentolado - Casis

Dulzura ● ● ● ● ●

Acidez ● ● ● ● ●

Taninos ● ● ● ● ●

Alcohol ● ● ● ● ●

Cuerpo ● ● ● ● ●

Bajo

Alto

TEMPERATURA



16° C

**Afrutado
Redondo
Amigable**



COLUMBIA CREST 2016

País: USA
Región: Washington - Columbia
Cepa: Syrah, Viognier

Ubicada junto al río Columbia en el este de Washington, la bodega Columbia Crest abrió sus puertas en el corazón de la aclamada Horse Heaven Hills en 1983. La bodega mantiene su compromiso con la calidad, el patrimonio y la innovación en el cultivo de la uva y la vinificación para elaborar vinos excepcionales. Para Grand Estates, se combina la vinificación artesanal con los mejores viñedos del Valle de Columbia para elaborar vinos de clase mundial de excelente calidad y valor. Cada botella de Grand Estates está diseñada para capturar la interpretación auténtica de la variedad.



Fermentación en inoxidable

+



11 meses roble francés y americano



Decantar 30 + min

CARACTERÍSTICAS DEL VINO

APARIENCIA

Color: Rubí brillante joven



INTENSIDAD

● ● ● ● ●
Bajo Alto

PERFIL AROMÁTICO

Mora negra muy madura
Café y coco tostado
Yogurt de frutos rojos
Flores blancas

MARIDAJE

Carnes rojas a la parrilla
Pizza de salami o Pizza de
carnes con tomate

PERFIL DE SABORES

Mora negra y tostados

Dulzura ● ● ● ● ●
Acidez ● ● ● ● ●
Taninos ● ● ● ● ●
Alcohol ● ● ● ● ●
Cuerpo ● ● ● ● ●
Bajo Alto

TEMPERATURA

🌡 16° C

**Afrutado
Intenso
Aromático**



LUZÓN ROBLE 2017

País: España
Región: Jumilla
Cepa: Monastrell

Este es un vino tinto joven, de variedad 100% Monastrell y con una crianza de 4 meses en barricas de roble francés y americano. Este es un Jumilla sorprendentemente fácil de beber, con una buena acidez y los taninos muy bien integrados, que equilibran perfectamente el fuerte grado alcohólico que caracteriza la zona. Con un paso por boca sabroso y fresco.



Fermentación en inoxidable

+



4 meses roble francés y americano



Decantar 30 + min

CARACTERÍSTICAS DEL VINO

APARIENCIA

Color: Rubí brillante joven



INTENSIDAD

● ● ● ● ●
Bajo Alto

PERFIL AROMÁTICO

Ciruelas negras muy maduras

Mentolado de casis

Miel de abejas

Vainilla (Roble)

Clavo de olor

MARIDAJE

Carnes rojas y carnes de caza
en cocción lenta

Quesos azules y maduros

Reducciones de vino

PERFIL DE SABORES

Ciruelas y casis

Miel y vainilla tostada

Dulzura ● ● ● ● ●

Acidez ● ● ● ● ●

Taninos ● ● ● ● ●

Alcohol ● ● ● ● ●

Cuerpo ● ● ● ● ●

Bajo

Alto

TEMPERATURA



17° C

Afrutado
Floral
Gastronómico



MANZ CONTADOR D' ESTORIAS 2017

País: Portugal
Región: Setúbal
Cepa: Syrah
Touriga Nacional
Petit Verdot

MdV
MERCADO B VINOS

Vino proveniente de Portugal, en la Península de Setúbal

Rojo con aromas de frutas negras maduras, con toques de cuero, especias, toque ahumado y matices de tabaco y tostadas.

En boca es estructurado, armónico, con buena acidez, taninos presentes y buena persistencia. Este vino está hecho en Palmela, una región dentro de la península de Setúbal, en Portugal, con toda la experiencia de Manzwine. ¡Sorpréndete con esta mezcla única!

 Fermentación en inoxidable +  30% del vino. 12 meses roble francés y americano  Decantar 30 + min

CARACTERÍSTICAS DEL VINO

APARIENCIA

Color: Rubí - Violeta



INTENSIDAD

● ● ● ● ●
Bajo Alto

PERFIL AROMÁTICO

Moras negras
Lavanda
Regaliz / Estrella de anís
Cuero

MARIDAJE

Preparaciones con hierbas y vino
Albahaca romero
Carnes rojas (res, cerdo, y pato)

PERFIL DE SABORES

Frutal y floral

Dulzura ● ● ● ● ●
Acidez ● ● ● ● ●
Taninos ● ● ● ● ●
Alcohol ● ● ● ● ●
Cuerpo ● ● ● ● ●
Bajo Alto

TEMPERATURA

 17° C



MERCADO DE VINOS

Mercado de Vinos

+57 314 7933021

info@mercadodevinos.com

Cra. 43 F # 10-38

Medellín - Colombia

www.mercadodevinos.com