TINTO BARRICA

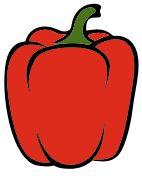
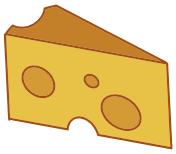
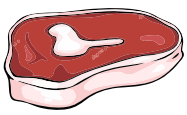
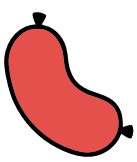
La barrica fue inventada por los celtas y tenía la función de transportar líquidos o sólidos. Sin embargo, posteriormente se observó que dotaba al vino de características y aromas diferentes, además de mejorar su conservación, siendo idónea para su crianza.

Algunos de los efectos de la crianza en barrica son:

-Sobre el color del vino: el contacto con la madera hace que se incremente la tonalidad debido a la reacción de los taninos de la barrica con el vino.
-Sobre el aroma: la madera aporta distintos matices al vino, siendo los más habituales a especias y tostados.
-Sobre el sabor: la barrica le aporta dulzura al vino, así como diferentes aromas.

Después de su fermentación, el vino se almacena en las barricas de roble, donde sufre cambios químicos y se altera su composición, suavizando los taninos. A la vez, el contacto de la madera con el vino aporta nuevos matices y sabores. De esta forma, más aromas se percibirán en función de las características de la barrica según su tamaño, su uso y el tiempo que pase el vino en la misma. Si es más pequeña, más nueva y el vino pasa mucho tiempo en ella, adquirirá más matices. También son importantes cualidades de la madera como la porosidad y la permeabilidad, que favorecen una oxigenación controlada.

Tinto Barrica

Maridaje

Verduras Asadas	Quesos Fuertes	Carne Blanca	Carne Roja	Carne Cruda	Postres