

Añejamiento en Barrica y Guarda en Botella

Después de fermentar, muchos vinos van a “dormir” en barricas de roble. Ahí respiran poquito a poquito (microoxigenación), los taninos se suavizan y agarran sabores nuevos: vainilla, coco, café, caramelo, tostado. Barricas nuevas dan notas dulces y potentes; usadas, solo un susurro para no tapar la fruta. En el Valle usamos roble francés (elegante, especiado) y americano (dulce, vainilloso) con medida: 6 a 24 meses según el estilo.

Luego viene la guarda en botella. Ahí el vino se integra: los aromas primarios (fruta) se funden con secundarios (barrica) y nacen terciarios (cuero, trufa, tabaco, hongos). Un Cabernet joven es explosivo; con 3 años en botella, elegante y largo. El clima seco del Valle favorece una evolución lenta y limpia.

En el servicio, cuenta la historia: “Este Tempranillo durmió 18 meses en barrica francesa, por eso huele a vainilla y cacao; marida perfecto con estofado”. O “Este Viognier se embotelló joven para guardar su aroma frutal; va increíble con ensalada de mariscos”. Invita a comparar: “Pruebe este Cabernet joven vs. uno con 24 meses en botella: es como día y noche”.

Para vender, ofrece catas evolutivas: “Tres copas, tres etapas”. Sugiere botellas para guardar: “Este Nebbiolo mejorará 5 años más”. Resalta que cada vino es una cápsula del tiempo del Valle, hecha con paciencia y pasión.