

24 noviembre “Día Mundial del Vino Tinto”

El **vino tinto**, tiene una historia que se remonta a tiempos inmemoriales. Los primeros vestigios de su producción datan del año 6100 a.C., descubiertos en una antigua **bodega** ubicada entre los montes que separan Georgia y Armenia. Desde entonces, su elaboración se ha extendido por diversas civilizaciones, dejando una huella indeleble en la cultura y gastronomía mundial, una forma de vida para muchos.



El arte de la vinificación

La elaboración del **vino tinto** es un proceso que combina tradición, pasión y ciencia. Todo comienza con la cosecha de **uvas tintas** en su punto óptimo de **maduración**. Estas **uvas** son trituradas para liberar su jugo y semillas, iniciando así el proceso de **fermentación** con la adición de levaduras. El tiempo

de envejecimiento en **barricas** determina la clasificación del **vino**:

- **Joven:** Pasa poco tiempo en barrica
- **Crianza:** 24 meses de envejecimiento
- **Reserva:** 36 meses de maduración
- **Gran Reserva:** Mínimo 60 meses de crianza



▪









Beneficios para la salud

Más allá de su **sabor** y **aroma** cautivadores, el **vino tinto**, consumido con moderación, ofrece diversos beneficios para la salud:

- Reduce el riesgo de enfermedades cardíacas
- Previene enfermedades degenerativas y demencias
- Incrementa los niveles de Omega 3

▪ Retrasa el envejecimiento12

Estudios de la **Escuela Médica de Harvard** sugieren que el **resveratrol**, presente en la piel de las **uvas tintas**, contribuye a retrasar el envejecimiento. Además, investigaciones de la **Universidad de Barcelona** indican que los **flavonoides de las uvas** pueden reducir los efectos nocivos de los rayos ultravioleta en la piel.



Un mundo de variedades: explorando el vino tinto

El universo del **vino tinto** es tan vasto como fascinante, marcado por una riqueza de **variedades de uva**, terroirs y técnicas de vinificación que ofrecen un abanico inagotable de experiencias sensoriales. Cada **copa de vino tinto** cuenta una historia, desde el **viñedo** hasta la **bodega**, y refleja el alma de la región que lo vio nacer.

Entre las variedades más icónicas se

encuentra el Cabernet Sauvignon, conocido como el “rey de las uvas tintas”. Su carácter intenso y estructurado, con notas de frutos negros, especias y toques de roble, lo convierte en el acompañamiento ideal para carnes rojas y platos contundentes.

Por otro lado, el **Pinot Noir**, considerado la uva más elegante, destaca por su suavidad, su complejidad aromática y su capacidad para expresar el **terroir** con una precisión inigualable. Este **vino**, ligero pero sofisticado, es perfecto para maridar con **pescados grasos** o **aves de caza**.



Cabernet Sauvignon



Tempranillo



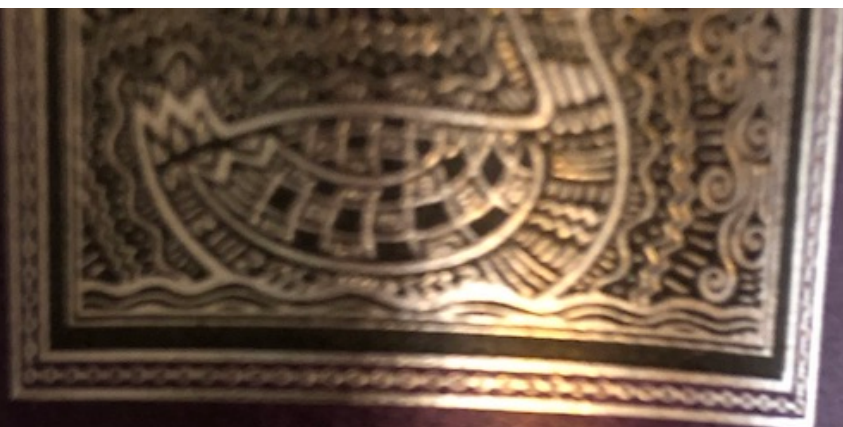
Pinot Noir

El **Tempranillo**, orgullo de **España**, se presenta como una de las variedades más versátiles del mundo. Desde los **vinos jóvenes** y

afrutados hasta los **crianzas** y **reservas** que envejecen con gracia, esta uva captura la esencia de regiones emblemáticas como **Rioja** y **Ribera del Duero**. Su perfil, que combina notas de frutos rojos, cuero y vainilla, lo hace irresistible para quienes buscan **vinos tintos** con cuerpo y profundidad.

Pero el viaje no termina aquí. El mundo del vino tinto abarca desde los aterciopelados **Merlot**, con su suavidad seductora, hasta los intensos y especiados **Syrah**, perfectos para los amantes de vinos potentes. Variedades menos conocidas, como el **Malbec** argentino, con sus notas de ciruela y chocolate, o el **Zinfandel** californiano, con su carácter jugoso y especiado, invitan a descubrir nuevas regiones y culturas vitivinícolas.





SMOKING LOON WINE CO. EST 2000

The Original

SMOKING LOON

OLD VINE ZINFANDEL

2015 California

WWW.SMOKINGLOON.COM • 14.0% ALC. BY VOL. • 750 ML



Cada **terroir** aporta un matiz único: los suelos calcáreos, las altitudes extremas o los **climas mediterráneos** influyen en el desarrollo de las **uvas**, dotando a los **vinos** de complejidad y autenticidad. En regiones emergentes como Sudáfrica, Chile o Australia, las bodegas están **innovando** con técnicas modernas sin perder de vista las tradiciones, añadiendo nuevas dimensiones al mundo del **vino tinto**.

La singularidad de los vinos tintos canarios

Los **vinos tintos canarios** son auténticas joyas enológicas que capturan la esencia volcánica y la riqueza cultural de las **Islas Canarias**. Elaborados con variedades autóctonas como **Listán Negro**, **Baboso**, **Tintilla** y **Negramoll**, estos vinos reflejan siglos de tradición vitivinícola, destacándose por su cultivo en suelos volcánicos únicos y bajo un **clima subtropical** moderado por los **vientos alisios**.

La **ausencia de filoxera** permite mantener el uso del **pie franco**, una práctica que

potencia la conexión directa entre la vid y el suelo, dando lugar a vinos con un carácter inconfundible: notas minerales, toques de frutos rojos, especias y una frescura que los diferencia en el mercado mundial.





TENERIFE
VALLE DE GÜÍMAR
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

DE 1902  1999

LOS LOROS



Listán Negro

ELABORADO Y EMBOTELLADO EN LA PROPIEDAD POR
JUAN FCO. FARIÑA PÉREZ - ARAFO - ESPAÑA

750 ml PRODUCTO DE ESPAÑA 13% vol

La **viticultura en Canarias** no es solo un arte, sino también un desafío. En **Lanzarote**, los viñedos en hoyos protegidos por muros de piedra resguardan las uvas del viento, mientras que en **Tenerife**, las altitudes que alcanzan los 1.200 metros sobre el nivel del mar ofrecen condiciones ideales para desarrollar vinos con una acidez natural y aromas complejos.

Bodegas destacadas en denominaciones como Tacoronte-Acentejo y Valle de la Orotava, así como regiones emblemáticas como La Geria, han sido reconocidas por su calidad, consolidando a las Islas Canarias como un referente en el mundo del vino.

Cada botella de **vino tinto de canario** es una invitación a explorar la esencia de un territorio que combina historia, paisaje y tradición. Estos **vinos** no solo maridan a la perfección con la **gastronomía local**, como la **carne de cabra** o las **papas arrugadas con mojo**, sino que también han conquistado premios internacionales, posicionándolos como una opción imprescindible para los amantes del **vino** en busca de nuevas experiencias.



El grupo Envínate coloca el Táganan Parcela Margalagua añada 2021, en el primer puesto del 'ranking' de la prestigiosa guía mundial. 100 puntos Parker.

Con su creciente reconocimiento en mercados globales, los **vinos tintos canarios** se han convertido en un símbolo de calidad y autenticidad, ideal para aquellos que valoran los sabores únicos y la historia detrás de cada copa.

Celebrando la cultura del vino

El **Día Mundial del Vino Tinto** celebra la bebida y la rica cultura que la rodea. Es una oportunidad para apreciar el trabajo de **viticultores** y **enólogos**, explorar **maridajes gastronómicos** y compartir momentos especiales con amigos y seres queridos.



Es un día especial, para invitar a los aficionados y expertos a **descorchar** una botella de su **vino tinto** favorito, ya sea un **joven** y afrutado o un complejo **gran reserva**, y brindar por esta bebida que ha cautivado a la humanidad durante milenios.

El **vino tinto**, es un testigo de la historia, un embajador cultural y un placer sensorial que merece ser celebrado. ¡Salud!