

RESUMEN DE VINOS OPORTOS

El vino de Oporto se produce en los viñedos de la Región vitícola del Alto Duero, en Portugal.

PRODUCCION DEL VINO

La zona de producción está en la zona geográfica del Alto Duero. Es una región demarcada, está protegida y delimitada. Está situada a ambos lados del Río Duero en una franja de 150 Km. Se distinguen 3 zonas:

- zona del baixo.
- zona de cima corgo.
- zona del alto douro.

VENDIMIA

Se suele vendimiar cuando la uva alcanza entre 12 y 14°Bé (180-183 gr. de azúcar/litro). No se pacifica la uva, no se sobre madura.

OBTENCION DEL MOSTO

Tradicionalmente, la uva se depositaba en unos recipientes de granito llamados lagares donde un grupo de personas realizaban el pisado con los pies para extraer el mosto, durante varias horas, iniciándose la fermentación y maceración del mosto.

INTERRUPCION DE LA FERMENTACION

En función del vino que se vaya a elaborar (extra seco, seco, semiseco, dulce o muy dulce), la fermentación se va a interrumpir en distintos momentos, teniendo en cuenta la cantidad de azúcares residuales.

La forma de interrumpir esta fermentación consiste en añadir un aguardiente de origen vínico de aproximadamente 77-78%. Esta operación recibe el nombre de "beneficio". La cantidad de aguardiente que se suele añadir es 1 parte por cada 5 partes de vino. Así, se consigue interrumpir la fermentación alcohólica dejando los azúcares que requiera el vino. El vino alcanza entre 19-22°.

PRODUCCIONES VITICOLAS

Boixo Corgo: se dedican al oporto básico.

La Zona De Cima Corgo: es considerada el corazón del oporto y la mejor zona de producción.

La Zona De Douro Superior: las uvas de esta zona se utilizan para elaborar diferentes estilos y niveles de calidad.

PRIMEROS VIÑEDOS

Los primeros vinos conocidos con el nombre de "vino de Oporto" fueron exportados recién en la segunda mitad del siglo XVII., cuando los ingleses necesitaron encontrar vinos en otras zonas geográficas al entrar en guerra con Francia. Los vinos secos se estropeaban y los dulces se fermentaban en el viaje por mar.

BODEGAS ARTESANALES

- Los primeros vinos fueron elaborados en Mizque, lugar que era sede arzobispal durante la colonia y la bebida era utilizada en las celebraciones católicas.
- La primera industrialización de la vid en Bolivia se inició en Camargo con la fabricación del Singani.
- En 1755 Tarija exportaba vinos a Tucumán y Potosí, pero no llegó a ser un importante productor como lo era el valle de Cinti en Chuquisaca, a causa de las plagas.

TIPOS DE VINO OPORTO

- Vintage
- Tawni
- Coupage
- Late bottling vintage (lbv)
- Ruby
- Colheita
- Assamblage

VINOS PREMIADOS

FERREIRA TAWNY VINO DE OPORTO CERTIFICADO

Se trata de un vino joven elaborado con uvas de las variedades Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Amarela, Tinta Barroca y Tinto Cão, que le confieren su característico tono amaderado.

TAYLOR'S VINO DE OPORTO 10 AÑOS FORTIFICADO

Es un vino muy agradable, que en nariz tiene aromas de frutos silvestres, frutos secos, chocolate y madera de roble, perfecto para acompañar postres y dulces.

TAYLOR'S CHIP DRY VINO DE OPORTO FORTIFICADO

Se trata de un vino blanco que se elabora con las variedades de uva portuguesas, pero que se fermenta durante más tiempo del habitual, por lo que adquiere un sabor más seco y fuerte.

TIPOS DE VINOS

TINTOS – ROSADOS

- Tinta roriz
- Touriga nacional
- Touriga franca
- Tinto cao
- Tinto barroca

OPORTOS BLANCOS

- Gouveio
- Malvasia fina
- Moscatel galego
- Viosinho