Vinos de autor

27/03/2015



Esta semana quiero hacer mención a **un gran autor. desconocido en el mundo de la enología: el vino de**

Este tipo de vino se diferencia del resto a que todo el trabajo **es realizado por un enólogo y un pequeño grupo de personas**, los cuales se comprometen a diseñar y supervisar todo el proceso de un vino, desde el cultivo en la cepa hasta su comercialización.

La elaboración de este tipo de vino **no sigue ninguna reglamentación establecida, trabajando con total libertad y prescindiendo de cualquier indicación** que se debe de seguir para un crianza.

Para la elaboración de estos vinos se busca un viñedo ubicado en una zona especial y dedicándole todos los recursos que se tenga a mano por parte de la bodega, como también del personal especializado con el que se pueda contar, creando un vino diferente, único, inimitable y cuantos adjetivos positivos le podamos dar.

Al tratarse de una creación exclusiva y única, **el embotellado no debe de ser inferior a 2000 botellas y no superior a las 25000**.

Antes de realizar el citado embotellado, **la vendimia habrá de ser realizada en el momento óptimo a juicio del enólogo y el cosechado se transportará en unos recipientes pequeños** y siempre todos **los racimos serán recogidos a mano**.

Los vinos de autor están dedicados a personas amantes de estos productos únicos y exclusivos, los cuales siguen unas normas por parte de la(s) persona(s) que lo crea y detallando de forma obligatoria para todos aquellos que tienen la oportunidad de degustarlos, el recorrido que se ha seguido para lograr esta obra, desde su creación y explicando cada uno de los pasos ejecutados hasta llegar a las manos del consumidor.

El control de calidad de esta clase de vinos, siempre es **sometido a la degustación de un panel de cata**, los cuales son los que tienen el poder de decisión para valorar la incorporación o agregar nuevos productos.