

# GUÍA DE ESTILOS DE VINOS, BEBIDAS TRADICIONALES, FERMENTADOS ALTERNATIVOS, CONTEMPORÁNEOS Y EXPERIMENTALES - 2025



Copyright © 2025, Patagonian Yeast

Patagonian Yeast protege este material. Su uso, reproducción o distribución solo está permitido con autorización expresa. Para solicitar su utilización en competencias, actividades educacionales u otros fines, es necesario contactarnos previamente. Todos los derechos están reservados.

Escrita por: Equipo Patagonian Yeast

2025 - **Contribuciones:** Leonor Soza de la Carrera, Victoria Lobos Marambio, Carlos Farías Ruiz.  
2025 - **Revisión y comentarios:** Jueces certificados y profesionales especializados en vinos de América Latina.

# TABLA DE CONTENIDO

<b>INTRODUCCIÓN A LA GUÍA 2025</b> .....	<b>5</b>
<b>INTRODUCCIÓN A LOS ESTILOS DE VINO</b> .....	<b>6</b>
<b>ÍNDICE ESTILOS DE VINOS</b> .....	<b>7</b>
<b>W1 - VINOS TINTOS</b> .....	<b>9</b>
W1A: FAMILIA CABERNET .....	9
W1A1: <i>Cabernet Sauvignon</i> .....	9
W1A2: <i>Cabernet Franc</i> .....	9
W1A3: <i>Merlot</i> .....	10
W1B: FAMILIA CABERNET - HERENCIA EUROPEA EN SUDAMÉRICA .....	11
W1B1: <i>Carmenère</i> .....	11
W1C: FAMILIA PINOT .....	12
W1C1: <i>Pinot Noir</i> .....	12
W1D: VARIEDADES DEL RHÔNE .....	13
W1D1: <i>Syrah (Shiraz)</i> .....	13
W1D2: <i>Grenache (Garnacha)</i> .....	14
W1D3: <i>Cinsault</i> .....	14
W1D4: <i>Carignan (Cariñena)</i> .....	15
W1D5: <i>Mourvedre (Monastrell)</i> .....	16
W1E: VARIEDADES ESPAÑOLAS TINTAS .....	17
W1E1: <i>Tempranillo</i> .....	17
W1F: VARIEDADES ITALIANAS TINTAS .....	18
W1F1: <i>Sangiovese</i> .....	18
W1F2: <i>Nebbiolo</i> .....	18
W1G: VARIEDADES ITALIANAS TINTAS - HERENCIA EUROPEA EN NORTEAMÉRICA .....	19
W1G1: <i>Zinfandel (Primitivo)</i> .....	19
W1H: VARIEDADES FRANCESAS REINTERPRETADAS .....	20
W1H1: <i>Malbec</i> .....	20
W1H2: <i>Tannat</i> .....	21
W1H3: <i>Petit Verdot</i> .....	22
W1H4: <i>Marselan</i> .....	22
W1H5: <i>Petite Sirah</i> .....	23
W1J: VARIEDADES TINTAS HISPANOAMERICANAS PATRIMONIALES .....	24
W1J1: <i>País</i> .....	24
W1J2: <i>Vischoqueña</i> .....	25
W1K: OTRAS VARIEDADES TINTAS .....	25
W1K1: <i>Otras Variedades Tintas</i> .....	25
<b>W2 - ENSAMBLAJES TINTOS</b> .....	<b>26</b>
W2A: ENSAMBLAJES CLÁSICOS EUROPEOS .....	26
W2A1: <i>Ensamblajes Borgeleses</i> .....	26
W2A2: <i>Super Tuscan</i> .....	26
W2A3: <i>Rioja Tinto</i> .....	26
W2A4: <i>Priorat</i> .....	26
W2A5: <i>Amarone</i> .....	27
W2B: OTROS ENSAMBLAJES TINTOS .....	27
W2B1: <i>Red Meritage</i> .....	27
W2B2: <i>Otros Ensamblajes Tintos</i> .....	27
<b>W3 - VARIEDADES BLANCAS</b> .....	<b>28</b>
W3A: CLÁSICAS INTERNACIONALES .....	28
W3A1: <i>Chardonnay</i> .....	28
W3A2: <i>Sauvignon Blanc</i> .....	29
W3A3: <i>Riesling</i> .....	29
W3A4: <i>Pinot Grigio (Pinot Gris)</i> .....	30

W3A5: <i>Viognier</i> .....	31
W3A6: <i>Semillon</i> .....	32
W3A7: <i>Chenin Blanc</i> .....	32
W3A8: <i>Ugni Blanc / Trebbiano</i> .....	33
W3B: VARIEDADES AROMÁTICAS .....	34
W3B1: <i>Gewürztraminer</i> .....	34
W3B2: <i>Torrontés</i> .....	35
W3C: VARIEDADES BLANCAS HISPANOAMERICANAS PATRIMONIALES .....	35
W3C1: <i>Albilla</i> .....	35
W3C2: <i>Torontel</i> .....	36
W3C3: <i>Pedro Jiménez</i> .....	37
W3D: FAMILIA MOSCATEL .....	38
W3D1: <i>MoscateL de Alejandría</i> .....	38
W3E: VARIEDADES BLANCAS ESPAÑOLAS .....	39
W3E1: <i>Albariño</i> .....	39
W3E2: <i>Palomino Fino</i> .....	39
W3E3: <i>Pedro Ximénez</i> .....	40
W3F: OTRAS VARIEDADES BLANCAS .....	41
W3F1: <i>Otras Variedades Blancas</i> .....	41
<b>W4 - ENSAMBLAJES BLANCOS</b> .....	<b>42</b>
W4A: ENSAMBLAJES BLANCOS EUROPEOS .....	42
W4A1: <i>Bordeaux Blanc</i> .....	42
W4A2: <i>Rhone Blanc</i> .....	42
W4A3: <i>Rioja Blanco</i> .....	42
W4B: OTROS ENSAMBLAJES BLANCOS .....	43
W4B1: <i>White Meritage</i> .....	43
W4B2: <i>Otros Ensamblajes Blancos</i> .....	43
<b>W5 - VINOS ROSÉ</b> .....	<b>44</b>
W5A: ROSÉ DELICADOS / ESTILO PROVENZAL .....	44
W5A1: <i>Delicado / Estilo Provenzal</i> .....	44
W5B: ROSÉ AFRUTADOS / ESTILO MEDITERRÁNEO .....	44
W5B1: <i>Afrutados / Estilo Mediterráneo</i> .....	44
W5C: ROSÉ ESTRUCTURADOS / GASTRONÓMICOS .....	44
W5C1: <i>Estructurados / Gastronómicos</i> .....	44
W5D: ROSÉ DE OTRAS VARIEDADES .....	45
W5D1: <i>Rosé de Otra Variedad Base</i> .....	45
W5D2: <i>Rosé de Múltiples Variedades</i> .....	45
<b>W6 - VINOS ESPUMOSOS</b> .....	<b>46</b>
W6A: MÉTODO TRADICIONAL .....	46
W6A1: <i>Champagne</i> .....	46
W6A2: <i>Cava</i> .....	46
W6A3: <i>Método Tradicional de Otras Denominaciones</i> .....	47
W6B: MÉTODO DE TANQUE .....	47
W6B1: <i>Método Charmat</i> .....	47
W6B2: <i>Prosecco</i> .....	48
W6C: TÉCNICAS HISTÓRICAS DE ELABORACIÓN DE ESPUMOSOS .....	48
W6C1: <i>Método Ancestral / Pétillant Naturel</i> .....	48
W6D: OTROS VINOS ESPUMOSOS .....	49
W6D1: <i>Otros Vinos Espumosos</i> .....	49
<b>W7 - VINOS DULCES Y FORTIFICADOS</b> .....	<b>50</b>
W7A: FORTIFICADOS CLÁSICOS .....	50
W7A1: <i>Porto</i> .....	50
W7A2: <i>Jerez</i> .....	50
W7A3: <i>Madeira</i> .....	51
W7B: FORTIFICADOS Y AROMATIZADOS CLÁSICOS .....	51
W7B1: <i>Vermouth</i> .....	51

W7C: FORTIFICADOS DULCES Y AROMÁTICOS .....	52
W7C1: Fortificado Dulce de Moscatel.....	52
W7C2: Fortificado Dulce de Torrontés .....	52
W7D: OTROS FORTIFICADOS .....	53
W7D1: Otros Fortificados.....	53
W7E: VINOS DULCES.....	53
W7E1: Late Harvest.....	53
W7E2: Late Harvest con Botrytis .....	54
W7E3: Ice Wine .....	54
W7F: VINOS DE UVAS DESHIDRATADAS .....	55
W7F1: Vinos Pasificados .....	55
W7F2: Vin de Paille (Vino de Paja) .....	55
W7F3: Passito.....	55
W7F4: Vino de Uvas Pasificadas de Moscatel.....	56
<b>W8 - MÉTODOS DE FERMENTACIÓN TRADICIONALES .....</b>	<b>57</b>
W8A: VINOS TRADICIONALES .....	57
W8A1: Pipeño .....	57
W8A2: Vino Paterno.....	57
W8A3: Fermentaciones en Ánforas/Tinajas .....	58
W8A4: Blancos con Maceración / Vinos Naranjos.....	58
W8A5: Vinos Naturales / Mínima Intervención .....	58
<b>W9 - BEBIDAS OBTENIDAS POR DESALCOHOLIZACIÓN TOTAL O PARCIAL DE VINO.....</b>	<b>59</b>
W9A: SIN ALCOHOL .....	59
W9A1: Tinto Desalcoholizado.....	59
W9A2: Blanco Desalcoholizado .....	60
W9A3: Rosé Desalcoholizado .....	60
W9A4: Espumoso Desalcoholizado .....	61
W9B: BAJA Y MODERADA GRADUACIÓN ALCOHÓLICA .....	61
W9B1: Baja Graduación Alcohólica (0.5 - 5.0% ABV) .....	61
W9B2: Moderada Graduación Alcohólica (5.0 - 8.5% ABV).....	62
<b>W10 - BEBIDAS VÍNICAS FUNCIONALES .....</b>	<b>62</b>
W10A: BEBIDAS A BASE DE VINO .....	62
W10A1: Bebidas Vínicas con Cultivos Probióticos .....	62
W10A2: Bebidas Vínicas con Vitaminas Añadidas.....	63
W10A3: Bebidas Vínicas con Adaptógenos.....	63
W10A4: Bebidas Vínicas enriquecidas con Antioxidantes.....	63
W10A5: Bebidas Vínicas Aromatizadas .....	64
W10A6: Innovaciones Vínicas .....	64
<b>W11 - FERMENTADOS ESPECIALES .....</b>	<b>65</b>
W11A: BEBIDAS ALCOHÓLICAS TRADICIONALES FERMENTADAS DE FRUTAS .....	65
W11A1: Bebida Alcohólica Fermentada de Bayas.....	65
W11A2: Fermentado de Fruta de Carozo.....	65
W11B: OTRAS BEBIDAS FERMENTADAS DE FRUTAS .....	66
W11B1: Otras Bebidas Fermentadas de Frutas .....	66
W11C: CHICHAS .....	66
W11C1: Chicha de Uva .....	66
W11C2: Chicha de Manzana .....	66
W11C3: Chicha de Maíz.....	67
W11C4: Chicha de Trigo .....	67
W11C5: Chicha de Jora .....	67
W11C6: Chicha de Quinoa.....	68
W11C7: Chicha de Molle .....	68
W11C8: Otras Chichas Tradicionales .....	68

# INTRODUCCIÓN A LA GUÍA 2025

La Guía de Estilos de Vinos y, bebidas tradicionales, fermentados alternativos, contemporáneos y experimentales 2025 de Patagonian Yeast, representa un esfuerzo integral por categorizar y describir los principales estilos de vinos, bebidas tradicionales de América, fermentados alternativos y propuestas contemporáneas. Su propósito es ofrecer un marco de referencia técnico y cultural de alcance internacional que valore e integre tanto las tradiciones vitivinícolas de América Latina como las expresiones y tendencias innovadoras de la viticultura y la enología contemporáneas a nivel mundial.

En esta edición, los objetivos son: abordar de manera más precisa los estilos de vino presentes en mercados locales e internacionales, incorporar las tendencias emergentes del vino artesanal y de baja intervención, documentar vinos históricos y bebidas tradicionales que han ganado nuevos seguidores, describir con mayor detalle las características sensoriales de variedades modernas de vinificación, integrar hallazgos recientes de la investigación y referencias académicas, y ofrecer a los organizadores de competencias una herramienta que facilite la evaluación de la creciente diversidad de fermentados.

## Estilos y categorías

En esta guía utilizamos tres niveles de organización para clasificar los vinos y otros productos considerados: categoría, subcategoría y estilo.

- Categoría: es el grupo general. Reúne estilos que comparten un origen o un enfoque similar de estilos de vino, usualmente con características sensoriales similares.
- Subcategoría: corresponde a divisiones dentro de cada categoría, no necesariamente relacionadas entre sí dentro de la misma, y están basadas en variedades utilizadas, región de origen o método de elaboración, entre otras. En la práctica, la subcategoría es el rótulo más importante, ya que en la mayoría de los casos funciona como sinónimo de estilo e identifica las características principales de un tipo de vino o fermentado.
- Estilo: es la definición más específica y detallada, ya que describe las características sensoriales que se esperan en el producto. Cada estilo tiene una descripción bien definida que constituye la herramienta básica utilizada durante la evaluación.

Lo más importante para quienes envían sus productos es identificar correctamente la subcategoría o estilo en que desean competir, ya que esa será la base para la cata y el puntaje. El objetivo de esta estructura es organizar los productos de manera coherente y facilitar su evaluación durante la competencia.

## Uso de la Guía de Estilos

Esta guía ha sido concebida principalmente como herramienta para la evaluación estructurada de vinos en competencias, ofreciendo criterios claros para jueces y organizadores. Además, puede servir como referencia educativa para productores, distribuidores, sommeliers, otros profesionales del sector, y consumidores. Las descripciones individuales de los estilos están redactadas con el propósito de apoyar la evaluación técnica y sensorial durante las competencias.

**Importante: La Guía de Estilos proporciona marcos de referencia y descriptores generales de los estilos más representativos; no establece especificaciones normativas ni requisitos obligatorios. Sus contenidos deben interpretarse como sugerencias orientativas, útiles para guiar la evaluación y comparación de vinos y otros fermentados, pero no como límites o estándares únicos y absolutos.**

# INTRODUCCIÓN A LOS ESTILOS DE VINO

Para simplificar las descripciones de cada estilo, se emplea terminología técnica precisa que resume conceptos complejos. Dado que algunos términos pueden variar en su significado según la región del mundo, en esta guía se establecen definiciones uniformes para asegurar claridad y evitar ambigüedades.

## Categorización básica

Los vinos tintos, blancos, rosados, espumosos, fortificados y de elaboración especial o tradicional representan las principales divisiones, cada una con subcategorías específicas basadas en variedades de uva, regiones de origen o técnicas de vinificación particulares. La clasificación fundamental de los estilos de vino se establece conforme al color, el método de elaboración y las variedades utilizadas, en concordancia con los criterios técnicos y las disposiciones establecidas en las normativas internacionales vigentes. De esta forma, se distinguen diez grandes categorías: tintos, ensamblajes tintos, blancos, ensamblajes blancos, rosados, espumosos, dulces y fortificados, vinos de elaboración tradicional, vinos funcionales y otros vinos.

Cada una de estas categorías se subdivide en estilos específicos, definidos por la variedad de uva, la región de origen, el nivel de madurez de la cosecha, las técnicas de vinificación y, cuando corresponda, los métodos de crianza.

A los efectos de esta guía, se entiende por “vino” la bebida obtenida exclusivamente de la fermentación alcohólica de uvas frescas o de mosto de uva. Si se agregan aromatizantes, agua u otros ingredientes ajenos, el producto pasa a ser considerado una bebida a base de vino, y deja de pertenecer a la categoría estricta de vino.

Se mantiene la vinificación dentro de las prácticas admitidas por las legislaciones nacionales e internacionales, con el fin de conservar la denominación “vino” conforme a los estándares técnicos y legales reconocidos.

## Atributos comunes de todos los estilos de vino

En esta guía se entiende que ciertos atributos sensoriales constituyen una base común para todo vino de calidad, salvo que se indique lo contrario en la descripción de un estilo particular.

A menos que se indique explícitamente en la descripción de un estilo individual, todos los estilos de vino deben estar fermentados de forma limpia y libres de defectos técnicos significativos, (p. ej., acetaldehído excesivo, acidez volátil elevada, oxidación prematura, desviaciones microbianas o defectos de vinificación).

Se asume que todos los estilos de vino deben estar libres de defectos de envasado y transporte, incluyendo oxidación por mal sellado, “golpe de luz”, o aparición de aromas y sabores extraños.

Todos los vinos deben mostrar un equilibrio sensorial adecuado, donde acidez, taninos, alcohol y dulzor residual se integren de acuerdo con el estilo declarado.

En vinos de graduación baja o moderada, se espera que el carácter alcohólico no debe dominar el perfil sensorial. Si el alcohol se percibe como excesivo, esto podría ser indicio de un desequilibrio estructural dentro del estilo.

## Formato de la descripción de estilo

Este formato adopta una estructura más detallada, centrada en los atributos observables del vino. Cada ficha de estilo incluye las siguientes secciones:

- **Descripción general e historia:** síntesis del origen, contexto y características generales del estilo o variedad. Proporciona la base cultural y técnica para su interpretación sensorial.
- **Descriptorios principales/Vista:** observaciones visuales que incluyen color, intensidad, limpidez, presencia o ausencia de sedimentos y, cuando corresponda, evidencia de gas.
- **Descriptorios principales/Nariz:** descripción de la intensidad aromática, presencia o ausencia de defectos técnicos, y caracterización de los grupos aromáticos predominantes (frutales, florales, herbáceos, especiados, minerales, tostados o de crianza).
- **Descriptorios principales/Estructura en boca:** análisis y evaluación integral de los componentes estructurales principales: dulzor, acidez, alcohol, cuerpo, taninos y persistencia final. Incluye comentarios sobre equilibrio gustativo y sensación táctil. Por sensación táctil se entiende el conjunto de percepciones físicas que el vino produce en la boca, más allá de los sabores y aromas. Estas sensaciones, originadas por estímulos físicos y por interacciones químico-físicas entre los componentes del vino, constituyen un elemento esencial de su estructura sensorial y determinan en gran medida la percepción global del vino.

Este formato busca unificar criterios de evaluación sensorial, permitiendo una lectura más precisa, comparable y educativa de los estilos. Cada sección está redactada con terminología técnica estandarizada, evitando interpretaciones subjetivas y garantizando que los descriptorios sean útiles tanto para jueces y organizadores de competencias, como para productores, prensa especializada y evaluadores.

**Las evaluaciones deben ser realizadas por profesionales capacitados en análisis sensorial enológico, considerando la tipicidad, el equilibrio estructural y la coherencia estilística del vino dentro de su categoría, por un panel compuesto por periodistas y críticos especializados, enólogos, sommeliers profesionales o especialistas en vino con certificaciones comprobables.**

# ÍNDICE ESTILOS DE VINOS

## W1 - VINOS TINTOS

### **W1A: Familia Cabernet**

- W1A1: Cabernet Sauvignon
- W1A2: Cabernet Franc
- W1A3: Merlot

### **W1B: Familia Cabernet - Herencia Europea en Sudamérica**

- W1B1: Carmenère

### **W1C: Familia Pinot**

- W1C1: Pinot Noir

### **W1D: Variedades del Rhône**

- W1D1: Syrah (Shiraz)
- W1D2: Grenache (Garnacha)
- W1D3: Cinsault
- W1D4: Carignan (Cariñena)
- W1D5: Mourvedre (Monastrell)

### **W1E: Variedades Españolas Tintas**

- W1E1: Tempranillo

### **W1F: Variedades Italianas Tintas**

- W1F1: Sangiovese
- W1F2: Nebbiolo

### **W1G: Variedades Italianas Tintas - Herencia Europea en Norteamérica**

- W1G1: Zinfandel (Primitivo)

### **W1H: Variedades Francesas Reinterpretadas**

- W1H1: Malbec
- W1H2: Tannat
- W1H3: Petit Verdot
- W1H4: Marselan
- W1H5: Petite Sirah

### **W1J: Variedades Tintas Hispanoamericanas Patrimoniales**

- W1J1: País
- W1J2: Vischoqueña

### **W1K: Otras Variedades Tintas**

- W1K1: Otras Variedades Tintas

## W2 - ENSAMBLAJES TINTOS

### **W2A: Ensamblajes Clásicos Europeos**

- W2A1: Ensamblajes Bordoises
- W2A2: Super Tuscan
- W2A3: Rioja Tinto
- W2A4: Priorat
- W2A5: Amarone

### **W2B: Otros Ensamblajes Tintos**

- W2B1: Red Meritage
- W2B2: Otros Ensamblajes Tintos

## W3 - VARIEDADES BLANCAS

### **W3A: Clásicas Internacionales**

- W3A1: Chardonnay
- W3A2: Sauvignon Blanc
- W3A3: Riesling
- W3A4: Pinot Grigio / Pinot Gris
- W3A5: Viognier

W3A6: Semillon

W3A7: Chenin Blanc

W3A8: Ugni Blanc (Trebiano)

### **W3B: Variedades Aromáticas**

W3B1: Gewürztraminer

W3B2: Torrontés

### **W3C: Variedades Blancas Hispanoamericanas Patrimoniales**

W3C1: Albilla

W3C2: Torontel

W3C3: Pedro Jiménez

### **W3D: Familia Moscatel**

W3D1: Moscatel de Alejandría

### **W3E: Variedades Blancas Españolas**

W3E1: Albariño

W3E2: Palomino Fino

W3E3: Pedro Ximénez

### **W3F: Otras Variedades Blancas**

W3F1: Otras Variedades Blancas

## W4 - ENSAMBLAJES BLANCOS

### **W4A: Ensamblajes Blancos Europeos**

W4A1: Bordeaux Blanc

W4A2: Rhone Blanc

W4A3: Rioja Blanco

### **W4B: Otros Ensamblajes Blancos**

W4B1: White Meritage

W4B2: Otros Ensamblajes Blancos

## W5 - VINOS ROSÉ

### **W5A: Rosé Delicados / Estilo Provenzal**

W5A1: Delicado / Estilo Provenzal

### **W5B: Rosé Afrutados / Estilo Mediterráneo**

W5B1: Afrutados / Estilo Mediterráneo

### **W5C: Rosé Estructurados / Gastronómicos**

W5C1: Estructurados / Gastronómicos

### **W5D: Rosé de Otras Variedades**

W5D1: Rosé de Otra Variedad

W5D2: Rosé de Múltiples Variedades

## W6 - VINOS ESPUMOSOS

### **W6A: Método Tradicional**

W6A1: Champagne

W6A2: Cava

W6A3: Método Tradicional de Otras Denominaciones

### **W6B: Método de Tanque**

W6B1: Método Charmat

W6B2: Prosecco

### **W6C: Técnicas Históricas de Elaboración de Espumosos**

W6C1: Método Ancestral /Pétillant Naturel

### **W6D: Otros Vinos Espumosos**

W6D1: Otros Vinos Espumosos

## W7 – VINOS DULCES Y FORTIFICADOS

### **W7A: Fortificados Clásicos**

- W7A1: Porto
- W7A2: Jerez
- W7A3: Madeira

### **W7B: Fortificados y Aromatizados Clásicos**

- W7B1: Vermouth

### **W7C: Fortificados Dulces y Aromáticos**

- W7C1: Fortificado Dulce de Moscatel
- W7C2: Fortificados Dulce de Torrontés

### **W7D: Otros Fortificados**

- W7D1: Otros Fortificados

### **W7E: Vinos Dulces**

- W7E1: Late Harvest
- W7E2: Late Harvest con Botrytis
- W7E3: Ice Wine

### **W7F: Vinos de Uvas Deshidratadas**

- W7F1: Vinos Pasificados
- W7F2: Vin de Paille (Vino de Paja)
- W7F3: Passito
- W7F4: Vino de Uvas Pasificadas de Moscatel

## W8 - MÉTODOS DE FERMENTACIÓN TRADICIONALES

### **W8A: Vinos Tradicionales**

- W8A1: Pipeño
- W8A2: Vino Paterno
- W8A3: Fermentaciones en Ánforas / Tinajas
- W8A4: Blancos con Maceración / Vinos Naranjos
- W8A5: Vinos Naturales / Mínima Intervención

## W9 - BEBIDAS OBTENIDAS POR DESALCOHOLIZACIÓN TOTAL O PARCIAL DEL VINO

### **W9A: Sin Alcohol**

- W9A1: Tinto Desalcoholizado
- W9A2: Blanco Desalcoholizado
- W9A3: Rosé Desalcoholizado
- W9A4: Espumoso Desalcoholizado

### **W9B: Baja y Moderada Graduación Alcohólica**

- W9B1: Baja Graduación Alcohólica (0.5-5.0% ABV)
- W9B2: Moderada Graduación Alcohólica (5.0 - 8.5% ABV)

## W10 - BEBIDAS VÍNICAS FUNCIONALES

### **W10A: Bebidas a Base de Vino**

- W10A1: Bebidas Vínicas con Cultivos Probióticos
- W10A2: Bebidas Vínicas con Vitaminas Añadidas
- W10A3: Bebidas Vínicas enriquecidas con Adaptógenos
- W10A4: Bebidas Vínicas enriquecidas con Antioxidantes
- W10A5: Bebidas Vínicas Aromatizadas
- W10A6: Innovaciones Vínicas

## W11 - FERMENTADOS ESPECIALES

### **W11A: Bebidas Alcohólicas Tradicionales Fermentadas de Frutas**

- W11A1: Bebida Alcohólica Fermentada de Bayas
- W11A2: Fermentado de Fruta de Carozo

### **W11B: Otras Bebidas Fermentadas de Frutas**

- W11B1: Otras Bebidas Fermentadas de Frutas

### **W11C: Chichas**

- W11C1: Chicha de Uva
- W11C2: Chicha de Manzana
- W11C3: Chicha de Maíz
- W11C4: Chicha de Trigo
- W11C5: Chicha de Jora
- W11C6: Chicha de Quinoa
- W11C7: Chicha de Molle
- W11C8: Otras Chichas Tradicionales

# W1 - VINOS TINTOS

*Esta categoría describe los vinos tintos elaborados principalmente con una sola variedad de uva. Reflejan tanto las características distintivas del varietal como la expresión del terroir en el que fueron cultivadas. Para su organización, se agrupan en familias de cepas y, cuando corresponde, en subcategorías que destacan su origen geográfico tradicional o su herencia regional.*

## W1A: Familia Cabernet

### W1A1: Cabernet Sauvignon

**Descripción general e historia:** Originaria de la región de Bordeaux en Francia, donde forma parte de las mezclas tradicionales de la orilla izquierda, siempre en mezclas con Merlot y Petit Verdot. Es un cruce natural entre Cabernet Franc y Sauvignon Blanc. Gracias a su estructura tánica firme, acidez elevada y adaptabilidad climática, se expandió globalmente, consolidándose como una de las variedades más cultivadas del mundo. Hoy es sinónimo de longevidad, elegancia y referencia técnica en regiones como Napa (EE. UU.), Maipo (Chile), Stellenbosch (Sudáfrica).

#### *Descriptorios principales:*

##### *Vista*

- **Claridad / Sedimentos:** limpio (sin sedimentos) y brillante.
- **Color / Ribete / Intensidad:** rubí oscuro a púrpura / rubí oscuro a púrpura; ribete violáceo en vinos jóvenes, que evoluciona hacia tonos rubí claro o granate, con posibles reflejos teja en etapas de madurez / intensidad media-alta a alta.
- **Evidencia de gas:** generalmente ausente.

##### *Nariz*

- **Defectos:** ausencia de defectos técnicos.
- **Intensidad aromática:** media a media alta
- **Aromas:**
  - Frutales: frutas negras maduras (grosella negra/cassis, mora, cereza negra), frutas rojas maduras (ciruela roja, frambuesa).
  - No frutales:
    - Floral: violetas.
    - Herbáceo / vegetal: pimiento verde, menta, eucaliptus, tabaco, aceituna.
    - Especias: vainilla, clavo de olor, canela, anís, nuez moscada, cacao, pimienta.
    - Tierra / mineralidad: compost, tierra húmeda, grafito.
    - Madera / roble: presente, con descriptorios de tostado, vainilla, humo, cedro, frutos secos.
    - Otros: cuero.

##### *Estructura en Boca*

- **Dulzor:** seco
- **Acidez:** media a media alta.
- **Alcohol:** medio alto.
- **Cuerpo:** medio alto a alto.
- **Taninos:** medio alto a alto. firmes, redondos, secantes, sedosos.
- **Final:** medio largo a largo. persistente.

### W1A2: Cabernet Franc

**Descripción general e historia:** una de las variedades tintas más antiguas de Bordeaux y el ancestro directo de Cabernet Sauvignon. Su parentesco genético completo aún no está confirmado, y estudios sugieren un origen en los Pirineos occidentales, entre el suroeste de Francia y el norte de España.

Tradicionalmente cultivada en Bordeaux y en el Valle del Loira, donde es común la maceración carbónica parcial y/o la inclusión de escobajos, técnicas que aportan mayor frescura, aromas florales y textura más suave. Hoy es apreciado mundialmente tanto en vinos varietales como en ensamblajes bordeleses.

### *Descriptorios principales:*

#### *Vista*

- **Claridad / Sedimentos:** limpio (sin sedimentos) y brillante.
- **Color / Ribete / Intensidad:** rubí oscuro a púrpura / violeta en vinos jóvenes, evoluciona hacia rubí claro o granate / intensidad media a alta.
- **Evidencia de gas:** generalmente ausente.

#### *Nariz*

- **Defectos:** ausencia de defectos técnicos.
- **Intensidad aromática:** media alta.
- **Aromas:**
  - Frutales: frutas rojas (cereza, frambuesa, ciruela), frutas negras ácidas o levemente maduras (cereza negra, grosella negra, mora).
  - No frutales:
    - Floral: violetas, lilas.
    - Herbáceo / vegetal: pimiento verde, ají verde, salvia, hojas verdes.
    - Especias: vainilla, clavo de olor, canela, anís, nuez moscada, cacao, pimienta.
    - Tierra / mineralidad: grafito, polvo
    - Madera / roble: presente
    - Otros: tabaco, cuero.

#### *Estructura en Boca*

- **Dulzor:** seco
- **Acidez:** media a media alta.
- **Alcohol:** medio.
- **Cuerpo:** medio a medio alto
- **Taninos:** medio alto. suaves y firmes.
- **Final:** medio largo a largo.

### **W1A3: Merlot**

**Descripción general e historia:** Originario de Bordeaux, específicamente de la ribera derecha de los ríos Dordoña y Garona, donde es la base de los vinos de los vinos de Pomerol y Saint-Émilion. Se utiliza tanto como varietal como en ensamblajes bordeleses junto a Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc. Excelente para consumo joven aunque los mejores ejemplos pueden evolucionar durante décadas. En climas cálidos o cosechas tardías puede mostrar notas de fruta sobre madura, mientras que en condiciones de madurez insuficiente presenta matices herbáceos o “verdes”. Su reputación sufrió altibajos tras el auge y posterior crítica de los Merlot masivos en los años noventa. En regiones del Nuevo Mundo como California, Chile y Australia, exhibe un carácter marcadamente frutal y redondo.

### *Descriptorios principales:*

#### *Vista*

- **Claridad / Sedimentos:** limpio (sin sedimentos) y brillante.
- **Color / Ribete / Intensidad:** rubí / matices granates / intensidad media a media alta.
- **Evidencia de gas:** generalmente ausente.

#### *Nariz*

- **Defectos:** ausencia de defectos técnicos.
- **Intensidad aromática:** media alta.

- **Aromas:**
  - Frutales: frutas negras maduras (ciruela, cereza, mora), frutas rojas (cereza) fruta azul (arándano). En estilos de guarda, notas a higo y fruta confitada.
  - No frutales:
    - Floral: violetas, flores púrpuras.
    - Herbáceo / vegetal: mental, helecho, hojas de laurel.
    - Especias: regaliz, anís.
    - Tierra / mineralidad: arcilla húmeda, hongos, algo de trufa / grafito, polvo.
    - Madera / roble: presente, uso moderado. Especias dulces (vainilla, canela, clavo de olor), chocolate, café, moka.
    - Otros: tabaco, cuero. Hojas de tabaco.

### *Estructura en Boca*

- **Dulzor:** seco
- **Acidez:** media.
- **Alcohol:** medio alto.
- **Cuerpo:** medio a medio alto, estructurado cuando proviene de clima cálido.
- **Taninos:** medio a medio alto. Firmes, suaves, redondos y aterciopelados.
- **Final:** medio largo a largo. Fruta persistente.

## **W1B: Familia Cabernet - Herencia Europea en Sudamérica**

### **W1B1: Carmenère**

**Descripción general e historia:** Originalmente de Bordeaux, Francia, es una de las variedades tintas tradicionales de la región. Casi extinguida tras la filoxera del siglo XIX, sobrevivió inadvertidamente en Chile, donde fue confundida con Merlot hasta su correcta identificación en 1994. Desde entonces, se ha consolidado como la cepa emblemática del país, apreciada por combinar la estructura bordelesa clásica con un carácter especiado, vegetal y maduro, expresión directa de su adaptación al terroir chileno.

#### *Descriptorios principales:*

#### *Vista*

- **Claridad / Sedimentos:** limpio (sin sedimentos) y brillante.
- **Color / Ribete / Intensidad:** rubí profundo a púrpura / violeta en vinos jóvenes, evoluciona hacia granate / intensidad media alta.
- **Evidencia de gas:** generalmente ausente.

#### *Nariz*

- **Defectos:** ausencia de defectos técnicos.
- **Intensidad aromática:** media alta.
- **Aromas:**
  - Frutales: frutas negras maduras (cassis, mora, ciruela negra, cereza negra) con algunas notas a fruta roja; en algunos estilos, tomate estofado.
  - No frutales:
    - Floral: violetas y flores moradas.
    - Herbáceo / vegetal: pirazina presente en pimiento verde, ají verde, eucalipto, hierbas secas.
    - Especias: Pimienta negra, cacao. Especias dulces como vainilla, clavo de olor, canela, nuez moscada
    - Tierra / mineralidad: suelo húmedo, grafito, polvo.
    - Madera / roble: presente, se intenta preservar carácter varietal.
    - Otros: chocolate amargo, tabaco y cuero ligero.

### *Estructura en Boca*

- **Dulzor:** Seco
- **Acidez:** Media
- **Alcohol:** Medio alto
- **Cuerpo:** Medio a Medio alto.
- **Taninos:** Medio. Suaves, aterciopelados y firmes.
- **Final:** Medio a Medio largo.

## **W1C: Familia Pinot**

### **W1C1: Pinot Noir**

**Descripción general e historia:** Originaria de Bourgogne, Francia, la Pinot Noir posee un linaje genético ancestral y es una de las variedades más antiguas del mundo. Los monjes cistercienses desarrollaron el concepto de terroir específicamente con esta variedad. Elegante, conocido por su finura y expresión, es una cepa de piel delgada, y cultivo exigente. Excelentes ejemplos se producen en Oregón, Sonoma (California) y Nueva Zelanda. Es componente clave en Champagne. En vinificación, puede aplicarse maceración carbónica parcial y/o fermentación con racimo entero para realzar el perfume floral, la fruta roja viva y una textura más sedosa; la inclusión de escobajos aporta notas verdes finas y mayor complejidad aromática.

### *Descriptorios principales:*

#### *Vista*

- **Claridad / Sedimentos:** limpio (sin sedimentos) y brillante.
- **Color / Ribete / Intensidad:** rojo rubí claro a medio, ribete rosado o magenta en juventud que puede evolucionar a granate y teja con la edad / intensidad media baja a media.
- **Evidencia de gas:** ausente en vinificaciones tranquilas.

#### *Nariz*

- **Defectos:** ausencia de defectos técnicos.
- **Intensidad aromática:** media a media alta.
- **Aromas:**
  - Frutales:
    - Climas frescos: fruta roja ácida/fresca (guinda, frambuesa, arándano rojo, frutillas).
    - Climas templados/cálidos: fruta negra y roja más madura (cereza negra, arándano, ciruela, mermelada de frutilla, arándano); puede aparecer arándano.
  - No frutales:
    - Floral: violetas, lilas, rosas. Con la evolución, notas a potpurri.
    - Herbáceo / vegetal: hojas de té, hierbas secas, hinojo, ruibarbo, calabaza dulce; remolacha (betarraga).
    - Especies: especias dulces como anís, clavo de olor, canela. Regaliz. Notas a vainilla en versiones con crianza en roble.
    - Tierra / mineralidad: presencia que va de moderada a alta. Tierra de hojas, suelo húmedo, champiñón, trufa, sotobosque. Piedra caliza, tiza, sílex (pedernal).
    - Madera / roble: de neutro a nuevo; uso moderado a alto en algunas denominaciones, resultando en especias de repostería, tostado, humo, caramelo, frutos secos tostado.
    - Otros: dependiendo el estilo: carne de caza y cuero finos; bebida cola, café, chocolate.

### *Estructura en Boca*

- **Dulzor:** seco.
- **Acidez:** media alta a alta.
- **Alcohol:** medio a medio alto.
- **Cuerpo:** medio a medio alto.
- **Taninos:** bajo a medio. Elegantes, finos, suaves. Sedosos, aterciopelados.
- **Final:** medio largo a largo.

## W1D: Variedades del Rhône

### W1D1: Syrah (Shiraz)

**Descripción general e historia:** El Syrah (también conocido como Shiraz) es una variedad tinta originaria del valle del Ródano, Francia, cultivada desde la antigüedad. Es una cepa de maduración media a tardía, apreciada por su estructura tánica firme y alta intensidad aromática. Reconocida por su versatilidad de expresión según el terroir, puede ofrecer vinos tanto de clima frío como de clima cálido. Durante expansión a Australia, adoptó el nombre Shiraz. Es parte esencial de los ensamblajes GSM (Grenache–Syrah–Mourvèdre). Pese a su difusión global, los vinos del norte del Ródano (Hermitage, Côte-Rôtie) continúan siendo el modelo clásico. En vinificación, es común la maceración carbónica parcial y/o la inclusión de escobajos, prácticas que aportan complejidad, textura, y se complementan con la crianza en roble.

#### *Descriptorios principales:*

##### *Vista*

- **Claridad / Sedimentos:** limpio (sin sedimentos) y brillante.
- **Color / Ribete / Intensidad:** púrpura / ribetes en tonos púrpura / intensidad media alta a alta.
- **Evidencia de gas:** generalmente ausente.

##### *Nariz*

- **Defectos:** ausencia de defectos técnicos.
- **Intensidad aromática:** media alta a alta.
- **Aromas:**
  - Frutales: frutas negras maduras (mora, cereza, ciruela) y frutos azules (arándano, zarzamora). En algunos estilos fruta deshidratada (higo, pasas), notas licorosas a frambuesa y mora.
  - No frutales:
    - Floral: violetas, lavandas y flores rojas.
    - Herbáceo / vegetal: aceitunas, pimienta verde / grano negro, hierbas provenzales, romero, eucalipto.
    - Especias: Pimienta negra, pimienta blanca, regaliz, cardamomo, comino, enebro.
    - Tierra / mineralidad: usualmente carácter mineral, granito, roca triturada.
    - Madera / roble: presente. Notas a vainilla, coco, especias de repostería, humo, cacao, comino, curry, maple, moka.
    - Otros: alquitrán, carne curada, tocino, humo, notas animales rústicas.

##### *Estructura en Boca*

- **Dulzor:** seco.
- **Acidez:** media a media alta.
- **Alcohol:** medio a alto
- **Cuerpo:** muy estructurado, robusto.
- **Taninos:** medio a medio alto. Firmes. Acidez media que proporciona equilibrio.
- **Final:** medio largo a largo.

\* En los Syrah de ciertas denominaciones de origen puede aparecer una nota leve de *Brettanomyces*, especialmente en estilos tradicionales o de mínima intervención.

Aunque microbiológicamente considerada un defecto, esta característica no siempre se juzga de forma negativa, ya que puede evaluarse en contexto e incluso aportar complejidad al estilo regional. Estas zonas específicas incluyen el norte del Ródano (Côte-Rôtie, Cornas, Crozes-Hermitage, Saint-Joseph), zonas mediterráneas como Campo de Borja o Calatayud (España), y regiones del Nuevo Mundo como Barossa Valley (Australia) y Stellenbosch o Swartland (Sudáfrica).

Durante la evaluación sensorial, los jueces determinan si la muestra está “limpia” o “defectuosa”. Cuando el *Brettanomyces* es evidente —con aromas dominantes de curita (Band-Aid), sudor, moho, cuero o establo intenso— se considera defecto, pudiendo implicar penalización severa o incluso descartarse.

## W1D2: Grenache (Garnacha)

**Descripción general e historia:** Originaria probablemente de España (Aragón), expandida por todo el Mediterráneo hacia el Ródano, Provenza y Cerdeña (como Cannonau). Cepa clave para vinos potentes y de alto grado alcohólico. Alcanzó su consagración en Châteauneuf-du-Pape, donde es la variedad dominante en los ensamblajes clásicos del sur del Ródano, y más tarde en los blends “GSM” del Nuevo Mundo. En climas cálidos ofrece vinos más estructurados y robustos, mientras que en zonas frescas - como en estilos modernos australianos - muestra un perfil más aromático, claro y accesible, con el roble idealmente en segundo plano. Tiende a la oxidación con notas de fruta cocida si no se controla bien, y sus taninos se vuelven más firmes cuando los rendimientos son bajos.

### *Descriptorios principales:*

#### *Vista*

- **Claridad / Sedimentos:** limpio (sin sedimentos) y brillante.
- **Color / Ribete / Intensidad:** rubí medio / ribetes en tonos rubí que, con la evolución, se tornan anaranjados / intensidad media a media alta.
- **Evidencia de gas:** generalmente ausente.

#### *Nariz*

- **Defectos:** En condiciones extremas pueden presentarse leves trazas de acidez volátil u oxidación
- **Intensidad aromática:** media alta
- **Aromas:**
  - Frutales: frutas rojas (frambuesa, frutilla, cereza, ciruela). Higos, pasas. Leves notas cítricas a naranja sanguina o pomelo rojo.
  - No frutales:
    - Floral: flores rojas.
    - Herbáceo / vegetal: menta, eucaliptus, hojas de té, hierbas provenzales secas.
    - Especias: Pimienta, regaliz, cardamomo, comino, canela, anís. notas especiadas.
    - Tierra / mineralidad: mineralidad moderada, piedra triturada
    - Madera / roble: presente, suave, puede aportar vainilla y tostado, a veces sensación dulce.
    - Otros: azúcar impalpable, caramelos de fruta, cuero envejecido.

#### *Estructura en Boca*

- **Dulzor:** seco.
- **Acidez:** media, jugosa.
- **Alcohol:** medio alto a alto. Calidez.
- **Cuerpo:** medio alto a alto.
- **Taninos:** medios, suaves y redondos.
- **Final:** medio largo.

## W1D3: Cinsault

**Descripción general e historia:** Originario del sur de Francia, Cinsault se cultivó tradicionalmente en Languedoc y Provenza por su resistencia al calor y su aporte de delicadeza en los ensamblajes. Fue clave en los rosé provenzales y en mezclas del Ródano Sur, y en Sudáfrica participó en el cruce que dio origen al Pinotage. En Chile se introdujo en el siglo XIX y se consolidó en el Itata y Bío-Bío, donde antiguas parras en secano interior hoy protagonizan un renacimiento de vinos frescos, fragantes y de carácter auténticamente campesino.

### *Descriptorios principales:*

#### *Vista*

- **Claridad / Sedimentos:** limpio (sin sedimentos) y brillante. Sedimentos mínimos en algunos ejemplares dependiendo la crianza.
- **Color / Ribete / Intensidad:** Rubí claro a medio / ribetes en tonos granate con la evolución / intensidad media.

- **Evidencia de gas:** puede presentar una leve efervescencia en algunos rosados o vinificaciones con maceración carbónica.

#### *Nariz*

- **Defectos:** ausencia de defectos técnicos.
- **Intensidad aromática:** media alta.
- **Aromas:**
  - Frutales: frutas rojas (cereza, frambuesa, fresa silvestre, ciruela madura). Fruta confitada
  - No frutales:
    - Floral: rosa, violeta
    - Herbáceo / vegetal: menta, hojas verdes, hierbas mediterráneas.
    - Especias: pimienta blanca, canela
    - Tierra / mineralidad: tierra húmeda / piedra mojada
    - Madera / roble: nada o bajo, cuando está presente, notas suaves a vainilla
    - Otros: almendra, nueces

#### *Estructura en Boca*

- **Dulzor:** seco.
- **Acidez:** media alta.
- **Alcohol:** medio.
- **Cuerpo:** ligero a medio.
- **Taninos:** bajos. Finos y suaves.
- **Final:** medio, persistencia frutal y floral.

### **W1D4: Carignan (Cariñena)**

**Descripción general e historia:** Originaria de España (Aragón) pero adoptada tempranamente en el sur de Francia, donde se empleó en vinos de volumen comercial por su alta acidez, color y taninos. Cayó en desuso por su rusticidad y altos rendimientos, aunque hoy es revalorizada por la calidad que ofrece en viñas viejas y suelos pobres, capaces de dar vinos profundos y complejos. En Chile ha resurgido con fuerza en el Maule gracias al movimiento VIGNO (Vignadores de Carignan), elaborándose a partir de parras centenarias en secano interior. Puede beneficiarse de la maceración carbónica, mostrando un perfil vibrante y de notable capacidad de envejecimiento.

#### *Descriptorios principales:*

#### *Vista*

- **Claridad / Sedimentos:** limpio (sin sedimentos) y brillante.
- **Color / Ribete / Intensidad:** rojo rubí medio a oscuro / ribetes en tonos granate con la evolución / intensidad alta.
- **Evidencia de gas:** puede aparecer en algunas fermentaciones espontáneas en ejemplares de Francia y España.

#### *Nariz*

- **Defectos:** ausencia de defectos técnicos. Defectos: riesgo de notas herbáceas excesivas, películas reductivas leves
- **Intensidad aromática:** media a alta.
- **Aromas:**
  - Frutales: frutas negras maduras (cereza, mora) y frutas rojas (frambuesa, ciruela).
  - No frutales:
    - Floral: violeta, lavanda
    - Herbáceo / vegetal: hierbas (tomillo/romero), hojas secas.
    - Especias: pimienta negra, clavo de olor, nuez moscada, algo de cacao.
    - Tierra / mineralidad: tierra húmeda / piedra pizarra
    - Madera / roble: presente. Notas a vainilla y cedro
    - Otros: carne curada, umami, resina.

### *Estructura en Boca*

- **Dulzor:** seco.
- **Acidez:** media alta a alta.
- **Alcohol:** medio a alto.
- **Cuerpo:** medio a estructurado.
- **Taninos:** medio alto a alto. Estructurados, firmes, a veces rústicos.
- **Final:** medio a largo y persistente.

### **W1D5: Mourvedre (Monastrell)**

**Descripción general e historia:** Mourvèdre, conocido también como Monastrell en España y Mataro en Australia y California, es una variedad de origen español, probablemente de Valencia o Murcia. Se expandió al sur de Francia, donde se consolidó en Provenza y el Ródano Sur (notablemente en Bandol y Châteauneuf-du-Pape). Tradicionalmente apreciada por su estructura tánica y potencial de guarda, exige climas cálidos y madurez plena. En el siglo XX se difundió al Nuevo Mundo, destacando en los ensamblajes GSM y en versiones varietales cada vez más refinadas

### *Descriptorios principales:*

#### *Vista*

- **Claridad / Sedimentos:** limpio (sin sedimentos) y brillante.
- **Color / Ribete / Intensidad:** púrpura profundo / ribetes pueden tornarse granate con la evolución / intensidad alta.
- **Evidencia de gas:** generalmente ausente.

#### *Nariz*

- **Defectos:** ausencia de defectos técnicos. En vinos jóvenes puede presentarse reducción (huevo podrido, sulfuro), notas de establo (tienden a suavizarse con aireación o crianza).
- **Intensidad aromática:** alta.
- **Aromas:**
  - Frutales: Frutas negras maduras (mora, cereza, ciruela pasa), frutas azules (arándano) y frutas rojas en compota (ciruela, cereza)
  - No frutales:
    - Floral: violeta, lavanda.
    - Herbáceo / vegetal: hierbas (tomillo/romero), té negro, hojas secas, hinojo.
    - Especias: Chocolate amargo, pimienta negra, comino.
    - Tierra / Mineralidad: musgo / suelo, polvo.
    - Madera / Roble: Uso de toneles grandes y neutros; ocasional aporte de café y canela; en crianza prolongada puede mostrar vainilla o cedro suave
    - Otros: carne curada, notas animales/ferales, cuero, tabaco.

### *Estructura en Boca*

- **Dulzor:** seco.
- **Acidez:** media alta a alta.
- **Alcohol:** medio alto.
- **Cuerpo:** estructurado.
- **Taninos:** medio alto a alto. Firmes y robustos.
- **Final:** medio largo.

# W1E: Variedades Españolas Tintas

## W1E1: Tempranillo

**Descripción general e historia:** Variedad muy antigua de España, se atribuye su origen al norte de la península y cultivada desde tiempos prerromanos. Su nombre proviene de “temprano”, por su maduración precoz frente a otras tintas. Es la uva emblemática del país y base de los grandes vinos de Rioja y Ribera del Duero, donde suele combinarse con Garnacha, Mazuelo (Carignan) y Graciano para aportar complejidad y estructura. Su vínculo con la crianza en roble americano, consolidada a fines del siglo XIX bajo la influencia bordelesa tras la filoxera, marcó el estilo clásico riojano. Extremadamente versátil, el Tempranillo produce desde vinos jóvenes y vibrantes hasta reservas de gran longevidad y expresión de terroir.

### *Descriptorios principales:*

#### *Vista*

- **Claridad / Sedimentos:** limpio (sin sedimentos) y brillante.
- **Color / Ribete / Intensidad:** rubí / ribetes rubí que evolucionan hacia tonos teja, ladrillo o anaranjados con la edad, especialmente en estilos Reserva y Gran Reserva de la clasificación española / intensidad media a media baja
- **Evidencia de gas:** generalmente ausente.

#### *Nariz*

- **Defectos:** sin defectos técnicos. En algunos estilos tradicionales (Reserva y Gran Reserva) pueden presentarse leves notas oxidativas asociadas al envejecimiento prolongado.
- **Intensidad aromática:** media-alta
- **Aromas:**
  - Frutales: frutas rojas dulces (ciruela, frutilla, grosella roja, guinda), frutas negras (ciruela deshidratada). Fruta confitada.
  - No frutales:
    - Floral: flores rojas frescas y potpourri.
    - Herbáceo / vegetal: eneldo, hierbas mediterráneas.
    - Especias: vainilla, coco, eneldo, comino, curry, fenogreco, especias dulces (vainilla, clavo de olor)
    - Tierra / Mineralidad: greda, arcilla y compost
    - Madera / Roble: presente. En los estilos Reserva y Gran Reserva se caracteriza por largas crianzas en roble. Cedro.
    - Otros: salsa agri dulce, yodo, cuero curtido, sándalo, tabaco.

#### *Estructura en Boca*

- **Dulzor:** seco.
- **Acidez:** moderada a elevada.
- **Alcohol:** moderado a elevado. Moderado que permite expresión frutal clara.
- **Cuerpo:** medio-plus medio a completo con taninos moderados bien estructurados.
- **Taninos:** elevados, con textura firme y secante en la juventud, que se suavizan con la crianza prolongada. Taninos moderados que se integran bien con crianza.
- **Final:** medio-plus, con persistencia en notas de fruta madura, cuero y especias.

## W1F: Variedades Italianas Tintas

### W1F1: Sangiovese

**Descripción general e historia:** Variedad antigua de la Toscana, base histórica de Chianti y otros vinos prestigiosos como Brunello di Montalcino y Vino Nobile di Montepulciano. En el Chianti Classico, debe representar al menos 80 % de la mezcla, aunque puede incluir pequeñas proporciones de variedades internacionales. La crianza en roble es opcional y depende del estilo buscado. Expresa su máxima fineza en los suelos calcáreos de galestro y alberese, que potencian su acidez y estructura. Sus vinos, de cuerpo medio, taninos firmes y notas de cereza, hierbas secas y tierra, muestran un fuerte sentido de terroir y maridan naturalmente con platos toscanos como pastas con ragù, carnes asadas y quesos curados. En el siglo XX fue criticada por su rusticidad, pero la modernización vitícola y el auge de los Super Toscanos devolvieron su prestigio internacional.

#### *Descriptorios principales:*

##### *Vista*

- **Claridad / Sedimentos:** limpio (sin sedimentos) y brillante.
- **Color / Ribete / Intensidad:** rubí medio a profundo / ribetes granates que se tornan ladrillos con la evolución / media baja a media alta.
- **Evidencia de gas:** generalmente ausente.

##### *Nariz*

- **Defectos:** Ausencia de defectos técnicos. En ejemplares de baja madurez puede percibirse notas a establo.
- **Intensidad aromática:** media a alta.
- ❖ **Aromas:**
  - Frutales: frutas rojas (guinda, frambuesa, grosella, manzana), frutas negras (cereza, mora). Tomate.
  - No frutales:
    - Floral: flores secas, potpurri.
    - Herbáceo / vegetal: hinojo, hierbas mediterráneas, tomillo, romero, raíz regaliz, alcanfor.
    - Especias: clavo de olor, canela, nuez moscada, pimienta blanca o negra.
    - Tierra / mineralidad: arcilla, tierra seca / tiza, piedra mojada
    - Madera / roble: uso moderado, para dar estructura, no cubre la fruta.
    - Otros: notas sanguíneas, balsámicas, animal, cuero, alquitrán.

##### *Estructura en Boca*

- **Dulzor:** seco.
- **Acidez:** media alta a alta.
- **Alcohol:** medio a medio alto.
- **Cuerpo:** medio a medio alto y algunos con estructura.
- **Taninos:** medio alto a alto. Firmes.
- **Final:** medio a largo.

### W1F2: Nebbiolo

**Descripción general e historia:** Variedad antigua del Piemonte, tiene registros desde el siglo XIII y su nombre deriva de “nebbia” (niebla). Es la base de Barolo y Barbaresco, célebres por su longevidad y taninos firmes, es una cepa exigente, que solo prospera en laderas bien expuestas y suelos calcáreo-arcillosos como los de Langhe y Roero. Tradicionalmente envejecida en grandes toneles neutros de roble eslavo o castaño (botti), aunque los productores modernos emplean barricas pequeñas para suavizarla. Extremadamente tánica y aromática, puede requerir décadas para desplegar toda su complejidad.

### *Descriptorios principales:*

#### *Vista*

- **Claridad / Sedimentos:** limpio (sin sedimentos) y brillante.
- **Color / Ribete / Intensidad:** rubí / variación significativa en el ribete hacia granate o anaranjado con la edad / media baja a media
- **Evidencia de gas:** generalmente ausente.

#### *Nariz*

- **Defectos:** ausencia de defectos técnicos. En algunos casos puede desarrollarse acidez volátil perceptible u oxidación en ejemplares muy envejecidos.
- **Intensidad aromática:** alta.
- ❖ **Aromas:**
  - Frutales: frutas rojas (guinda, ciruela), frutas negras (mora, ciruela deshidratada, cereza deshidratada)
  - No frutales:
    - Floral: rosas intensas, violetas
    - Herbáceo / vegetal: hojas de té
    - Especias: Regaliz, anís, resina, clavo suave, canela ligera.
    - Tierra / mineralidad: trufa, hongos, tierra / polvo.
    - Madera / roble: madera neutra
    - Otros: alquitrán, resina, cuero, tabaco.

#### *Estructura en Boca*

- **Dulzor:** seco.
- **Acidez:** media alta a alta.
- **Alcohol:** alto
- **Cuerpo:** medio a estructurado.
- **Taninos:** altos. Firmes y pronunciados.
- **Final:** largo. Persistente.

## **W1G: Variedades Italianas Tintas - Herencia Europea en Norteamérica**

### **W1G1: Zinfandel (Primitivo)**

**Descripción general e historia:** Llegó a California en el siglo XIX, fue identificada genéticamente como idéntica a la Primitivo del sur de Italia y relacionada con la Crljenak Kaštelanski de Croacia. Se estableció como variedad característica de California, especialmente en climas cálidos como Sonoma y Lodi. Hoy es símbolo del patrimonio vitícola estadounidense. Muchas de las viñas de Zinfandel fueron plantadas antes de la Prohibición (1920–1933), y aún sobreviven como old vines, consideradas patrimonio histórico por su resiliencia y capacidad de producir vinos de notable concentración y complejidad.

### *Descriptorios principales:*

#### *Vista*

- **Claridad / Sedimentos:** limpio (sin sedimentos) y brillante.
- **Color / Ribete / Intensidad:** rojo rubí a púrpura /ribetes rubí que se tornan granate con los años / media a media-alta.
- **Evidencia de gas:** generalmente ausente.

## *Nariz*

- **Defectos:** ausencia de defectos técnicos.
- **Intensidad aromática:** media-alta a alta.
- ❖ **Aromas**
  - Frutales: Frutas rojas (mermelada de frambuesa, cereza cocida, cranberries), frutas negras (cereza, mora, cassis, uva pasa, higos, zarzamora silvestre), frutas azules (mermelada de arándano).
  - No frutales:
    - Floral: flores oscuras
    - Herbáceo / Vegetal: hierbas secas, eneldo
    - Especias: pimienta negra; especias dulces (vainilla, canela)
    - Tierra / Mineralidad: tierra de hoja.
    - Madera / Roble: presente. Vainilla, aserrín, coco.
    - Otros aromas: caramelo, nota láctea, chocolate, moka, café.

## *Estructura en Boca*

- **Dulzor:** seco.
- **Acidez:** media a media alta.
- **Alcohol:** medio a muy alto.
- **Cuerpo:** estructurado. Robusto
- **Taninos:** medio. Firmes.
- **Final:** medio a medio alto.

# W1H: Variedades Francesas Reinterpretadas

## W1H1: Malbec

**Descripción general e historia:** Originaria del sudoeste francés (Cahors), donde se la conocía como Côt, fue introducida en Argentina en 1853 por Michel Aimé Pouget. Allí encontró su entorno ideal, desarrollándose incluso en los viñedos de altura, donde la intensa radiación y las grandes amplitudes térmicas afinan sus taninos y realzan el color. Aunque en Burdeos era parte de los blends, en Mendoza se consolidó como varietal, expresando pureza frutal y textura aterciopelada. Su piel fina pero rica en antocianinas explica la profundidad cromática y la necesidad de climas secos para evitar enfermedades.

### *Descriptorios principales:*

## *Vista*

- **Claridad / Sedimentos:** limpio (sin sedimentos) y brillante.
- **Color / Ribete / Intensidad:** púrpura profundo a negro azulado / ribete ligeramente granate con evolución /intensidad alta.
- **Evidencia de gas:** generalmente ausente.

## *Nariz*

- **Defectos:** sin defectos técnicos.
- **Intensidad aromática:** alta
- ❖ **Aromas:**
  - Frutales: frutas negras (ciruela en compota, mora, cereza), frutas azules (arándano).
  - No frutales:
    - Floral: violeta, lavanda.
    - Herbáceo / vegetal: hojas secas, hierbas.
    - Especias: pimienta negra, clavo de olor.
    - Tierra / mineralidad: tierra húmeda / grafito.
    - Madera / roble: vainilla, cedro, tostado.
    - Otros aromas: cuero, humo leve, tabaco, cacao, chocolate, café.

### *Estructura en Boca*

- **Dulzor:** seco.
- **Acidez:** media.
- **Alcohol:** medio a alto.
- **Cuerpo:** medio a estructurado.
- **Taninos:** medio a medio alto. Firmes y sedosos.
- **Final:** medio a largo. Persistente.

## **W1H2: Tannat**

**Descripción general e historia:** Originaria del suroeste de Francia, específicamente de Madiran, donde produce vinos de gran estructura, taninos firmes y acidez elevada. Fue introducida en Uruguay en el siglo XIX, encontrando en su clima atlántico condiciones ideales para desarrollar una expresión más equilibrada y accesible, hasta convertirse en la variedad emblemática del país. En Francia suele ensamblarse, mientras que en Uruguay se vinifica principalmente como varietal. Beneficia de técnicas modernas como la micro-oxigenación, desarrollada precisamente en Madiran, que ayuda a suavizar sus taninos. Reconocida por sus altos niveles de polifenoles y resveratrol, es una cepa de gran longevidad y potencia, símbolo del carácter uruguayo.

### *Descriptorios principales:*

#### *Vista*

- **Claridad / Sedimentos:** limpio (sin sedimentos) y brillante. Posibilidad de sedimentos en vinos de guarda y de mucha estructura.
- **Color / Ribete / Intensidad:** rojo violáceo profundo / ribete granate con la evolución / intensidad de color muy alta, uno de los vinos de capa más alta.
- **Evidencia de gas:** generalmente ausente.

#### *Nariz*

- **Defectos:** Sin defectos técnicos. Puede presentar excesiva astringencia.
- **Intensidad aromática:** media alta a alta
- ❖ **Aromas:**
  - Frutales: Frutas rojas (mermelada de ciruela), frutas negras (ciruela, mora, cassis).
  - No frutales:
    - Floral: lavanda, violetas, rosas.
    - Herbáceo / vegetal: hojas secas, salvia, tomillo, romero, eucaliptus.
    - Especias: pimienta negra, clavo de olor, vainilla.
    - Tierra / mineralidad: tierra húmeda, grafito.
    - Madera / roble: cedro, tostado.
    - Otros aromas: cuero, ahumado, balsámico, cacao, tabaco.

### *Estructura en Boca*

- **Dulzor:** seco.
- **Acidez:** media a alta.
- **Alcohol:** medio a alto.
- **Cuerpo:** medio alto a estructurado.
- **Taninos:** muy altos. Firmes, astringentes. Con taninos muy estructurados desde su juventud.
- **Final:** largo. Persistente.

### **W1H3: Petit Verdot**

**Descripción general e historia:** Originaria de Burdeos, donde históricamente se utilizó en pequeñas proporciones dentro de los ensamblajes bordeleses por su maduración muy tardía —de ahí su nombre, “petit verdot” o “pequeño verde”. Su ciclo largo limitó su uso tradicional en el clima atlántico, pero los climas cálidos y soleados de países como Australia, California, Chile y España, permiten hoy versiones varietales intensas y estructuradas. De piel gruesa y alto contenido tánico y colorante, produce vinos de gran cuerpo y longevidad, frecuentemente criados en roble nuevo para aportar redondez y complejidad. Actualmente, tanto en ensamblajes como en solitario.

#### ***Descriptorios principales:***

##### ***Vista***

- **Claridad / Sedimentos:** limpio (sin sedimentos) y brillante.
- **Color / Ribete / Intensidad:** púrpura profundo a negro azulado / ribete granate con la edad / intensidad de color muy alta
- **Evidencia de gas:** generalmente ausente.

##### ***Nariz***

- **Defectos:** sin defectos técnicos.
- **Intensidad aromática:** alta.
- ❖ **Aromas:**
  - Frutales: frutas negras maduras (grosella negra, mora, ciruela, cereza).
  - No frutales: confitura de frutos negros en estilos cálidos.
    - Floral: violetas.
    - Herbáceo / vegetal: hoja seca, salvia.
    - Especias: pimienta negra, clavo, especias orientales.
    - Tierra / mineralidad: tierra húmeda, grafito, toque mineral terroso.
    - Madera / roble: cedro, tostado medio, vainilla si crianza presente.
    - Otros aromas: cuero, tabaco seco.

##### ***Estructura en Boca***

- **Dulzor:** seco.
- **Acidez:** media alta.
- **Alcohol:** medio a elevado.
- **Cuerpo:** medio a estructurado.
- **Taninos:** altos. Firmes, robustos. En algunos ejemplares pueden ser algo rústicos
- **Final:** largo. Persistente.

### **W1H4: Marselan**

**Descripción general e historia:** Marselan es un cruce entre Cabernet Sauvignon y Grenache, creado en 1961 por el INRA en el sur de Francia. Diseñado para combinar la estructura del primero con la fruta y suavidad del segundo, su cultivo se expandió desde Languedoc hacia España, China y Sudamérica (notablemente en Uruguay y Brasil). Inicialmente poco plantado por sus bayas pequeñas, ganó prestigio por su equilibrio y fineza. Hoy se considera una de las variedades francesas más prometedoras del siglo XX. Recientemente ha sido aprobado como una de las nuevas variedades permitidas en Bordeaux para ofrecer usos experimentales en ensambles modernos.

#### ***Descriptorios principales:***

##### ***Vista***

- **Claridad / Sedimentos:** limpio (sin sedimentos) y brillante.
- **Color / Ribete / Intensidad:** rubí oscuro a púrpura / ribete granate con edad / intensidad alta. Color muy profundo.
- **Evidencia de gas:** generalmente ausente.

## *Nariz*

- **Defectos:** en casos extremos puede aparecer reducción o notas herbáceas indeseadas.
- **Intensidad aromática:** alta.
- ❖ **Aromas:**
  - Frutales: frutas negras (mora, cassis, cereza), frutas rojas (cereza y frutilla)
  - No frutales:
    - Floral: notas de violeta suaves.
    - Herbáceo / vegetal: menta, hierbas secas (tomillo).
    - Especias: pimienta negra, especias dulces (canela, nuez moscada), regaliz.
    - Tierra / mineralidad: tierra húmeda.
    - Madera / roble: cedro, tostado.
    - Otros aromas: moka.

## *Estructura en Boca*

- **Dulzor:** seco.
- **Acidez:** media a media alta.
- **Alcohol:** medio a medio alto.
- **Cuerpo:** medio a estructurado.
- **Taninos:** medio. Firmes y suaves.
- **Final:** medio a largo. Persistente.

## **W1H5: Petite Sirah**

**Descripción general e historia:** Petite Sirah, también conocida como Durif, es un cruce natural de Syrah y Peloursin desarrollado por el botánico François Durif en el valle del Ródano en el siglo XIX. En Francia cayó en desuso por su alta susceptibilidad a enfermedades, pero emigró a California, donde se consolidó como cepa distintiva desde inicios del siglo XX. Produce vinos intensos, de color profundo y taninos firmes, con excelente capacidad de guarda. Hoy es símbolo del patrimonio vitícola californiano y también se cultiva en Australia, México y Sudamérica.

### *Descriptorios principales:*

## *Vista*

- **Claridad / Sedimentos:** limpio (sin sedimentos) y brillante.
- **Color / Ribete / Intensidad:** púrpura muy oscuro a negro violáceo / ribete púrpura intenso en juventud, se torna granate con la edad / intensidad de color muy alta, casi opaca.
- **Evidencia de gas:** generalmente ausente.

## *Nariz*

- **Defectos:** sin defectos técnicos.
- **Intensidad aromática:** alta.
- ❖ **Aromas:**
  - Frutales: frutas negras (mermelada de mora, ciruela negra madura), frutas azules (arándano)
  - No frutales:
    - Floral: flores oscuras (violeta)
    - Herbáceo / vegetal: hierbas secas.
    - Especias: pimienta negra, especias dulces (vainilla). Cacao.
    - Tierra / mineralidad: tierra húmeda / grafito.
    - Madera / roble: cedro, tostado medio, chocolate amargo, café.
    - Otros aromas: humo, cuero, toques balsámicos.

### *Estructura en Boca*

- **Dulzor:** seco.
- **Acidez:** media a media alta.
- **Alcohol:** medio a alto.
- **Cuerpo:** medio a estructurado.
- **Taninos:** muy altos. Firmes, rugosos.
- **Final:** largo. Persistente.

## **W1J: Variedades Tintas Hispanoamericanas Patrimoniales**

### **W1J1: País**

**Descripción general e historia:** Cepa traída a América en el siglo XVI, conocida como Listán Prieto en España, Mission en California y Criolla Chica en Argentina. En Chile se encuentra principalmente en las regiones tradicionales del Maule, Itata y Bío-Bío, y en Argentina en zonas históricas, representando la continuidad de 500 años de viticultura sudamericana. De piel fina y bajo extracto, es la base del tradicional Pipeño chileno. Sus métodos ancestrales incluyen fermentación con levaduras nativas y técnicas tradicionales de vinificación. Hoy vive un renacimiento por parte de productores especializados, valorada por su carácter rústico, autenticidad y expresión de viñas viejas que encarnan la historia vitivinícola más antigua de América del Sur.

### *Descriptorios principales:*

#### *Vista*

- **Claridad / Sedimentos:** limpio (sin sedimentos) y brillante. Son comunes los ejemplares sin filtrar por lo que puede aparecer una leve turbidez.
- **Color / Ribete / Intensidad:** rojo rubí claro a medio / ribete en tonos ladrillo con la evolución / intensidad de color baja a media
- **Evidencia de gas:** generalmente ausente.

#### *Nariz*

- Defectos: sin defectos técnicos.
- Intensidad aromática: media
- ❖ Aromas:
  - Frutales: frutas rojas (frutillas maduras, frambuesa, cereza).
  - No frutales: fruta fresca suave.
    - Floral: ligeras notas florales.
    - Herbáceo / vegetal: hierbas secas, maleza.
    - Especias: especias (canela).
    - Tierra / mineralidad: tierra.
    - Madera / roble: escasa presencia.
    - Otros aromas: humo, notas cárnicas.

### *Estructura en Boca*

- **Dulzor:** seco.
- **Acidez:** media.
- **Alcohol:** medio.
- **Cuerpo:** ligero a medio.
- **Taninos:** bajos. Suaves, aunque es posible encontrar ejemplos rústicos con taninos ásperos.
- **Final:** corto a medio.

## **W1J2: Vischoqueña**

**Descripción general e historia:** Vischoqueña es una cepa ancestral del Valle de Cinti, Bolivia, resultado del cruce natural entre Moscatel de Alejandría y Negra Criolla (Listán Prieto), desarrollada durante los más de 450 años de viticultura en la zona. Se cultiva entre 2.200 y 2.800 msnm, destacándose por su piel delgada, aromas frutales y florales delicados, y boca ligera con acidez equilibrada. Su expresión se considera un símbolo patrimonial boliviano, y el vino Vischoqueña Patrimonial ha ganado medallas internacionales, posicionándose como expresión única del terroir cinteño.

### ***Descriptorios principales:***

#### ***Vista***

- **Claridad / Sedimentos:** limpio (sin sedimentos) y brillante.
- **Color / Ribete / Intensidad:** rojo granate con intensidad media-baja
- **Evidencia de gas:** inexistente / no reportada en los ejemplares disponibles

#### ***Nariz***

- **Defectos:** no encontrado en registros.
- **Intensidad aromática:** baja a media.
- ❖ **Aromas:**
  - Frutales: frutas rojas (cereza, frutilla, granada, guinda)
  - No frutales:
    - Floral: rosas.
    - Herbáceo / vegetal: pimienta de molle (árbol andino).
    - Especias: pimienta de molle (árbol andino).
    - Tierra / mineralidad: no se registra información respecto a este descriptor.
    - Madera / roble: no reportada.
    - Otros aromas: no reportados.

#### ***Estructura en Boca***

- **Dulzor:** seco.
- **Acidez:** media.
- **Alcohol:** medio.
- **Cuerpo:** ligero a medio.
- **Taninos:** suaves.
- **Final:** medio.

## **W1K: Otras Variedades Tintas**

### **W1K1: Otras Variedades Tintas**

**Alcance de la categoría:** Vinos tintos elaborados con una sola cepa tinta no contemplada en las demás familias de esta guía. Se evaluará tipicidad varietal, expresión de terroir y equilibrio estructural.

#### ***Criterios de admisibilidad:***

- **Cepa declarada obligatoria en la ficha de inscripción.**
- **100% varietal (o según tolerancia permitida por el reglamento del concurso).**
- **Quedan excluidas las cepas ya clasificadas en otras categorías del grupo W1.**

**Base varietal:** Cualquier variedad única de uva tinta destinada a vinificación, utilizada de forma monovarietal y no contemplada en las categorías anteriores.

## W2 -ENSAMBLAJES TINTOS

*Esta categoría describe los vinos tintos elaborados con mezclas de dos o más variedades. Los vinos de esta categoría muestran la complejidad y equilibrio logrado mediante el arte del assemblage, donde cada variedad aporta características específicas para crear un producto final superior a sus componentes individuales.*

### W2A: Ensamblajes Clásicos Europeos

#### W2A1: Ensamblajes Bordeleses

**Descripción general:** Ensamblaje elaborado a partir de las cepas tintas tradicionales de Bordeaux, concebido para lograr equilibrio entre potencia y elegancia. Se espera integración armónica entre fruta, estructura tánica, acidez y uso del roble. Los mejores ejemplares muestran longevidad, complejidad aromática y evolución progresiva, donde fruta y madera están completamente integradas. El conjunto debe mostrar coherencia estilística, complejidad y balance entre sus componentes, con evolución positiva en botella.

**Base varietal:** Combinación clásica de Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot, Malbec y Carmenère. Las proporciones pueden variar dentro de los parámetros del estilo bordelés, manteniendo un perfil equilibrado, estructurado y redondo, fiel a su inspiración clásica.

#### W2A2: Super Tuscan

**Descripción general:** Ensamblaje elaborado a partir de las cepas tintas tradicionales de la Toscana y variedades internacionales, concebido para lograr equilibrio entre potencia y elegancia, característico del estilo “Super Tuscan”. Se espera integración armónica entre fruta madura, estructura tánica, acidez vibrante y uso del roble. Los mejores ejemplares muestran longevidad, profundidad y complejidad aromática, donde fruta y madera se integran completamente. El conjunto debe expresar coherencia estilística, equilibrio y fineza, con potencial de guarda y evolución positiva en botella.

**Base varietal:** Combinación clásica de Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Syrah y Petit Verdot. Las proporciones pueden variar dentro de los parámetros del estilo toscano moderno, manteniendo un perfil equilibrado, estructurado y redondo, fiel a su inspiración mediterránea e internacional.

#### W2A3: Rioja Tinto

**Descripción general:** Ensamblaje elaborado a partir de las cepas tintas tradicionales de Rioja, concebido para lograr equilibrio entre fruta, estructura y elegancia. Se espera una integración armónica entre fruta madura, acidez fresca, taninos finos y el uso del roble, característico del estilo riojano. Los mejores ejemplares muestran complejidad, longevidad y una evolución progresiva donde fruta y madera se funden completamente. El conjunto debe expresar coherencia estilística, equilibrio y finura, con potencial de guarda y evolución positiva en botella.

**Base varietal:** Combinación clásica de Tempranillo, Garnacha Tinta, Graciano, Mazuelo (Cariñena) y Maturana Tinta. Las proporciones pueden variar dentro de los parámetros del estilo riojano, manteniendo un perfil equilibrado, estructurado y redondo, fiel a su inspiración clásica y a la tradición de ensamblajes de la DOCa Rioja.

#### W2A4: Priorat

**Descripción general:** Ensamblaje elaborado a partir de las cepas tintas tradicionales del Priorat, concebido para lograr equilibrio entre concentración, mineralidad y elegancia. Se espera integración armónica entre fruta madura, estructura tánica firme, acidez natural y uso mesurado del roble. Los mejores ejemplares muestran profundidad, complejidad y una evolución progresiva, donde fruta, mineralidad y madera se integran plenamente. El conjunto debe reflejar coherencia estilística, densidad y balance, con notable capacidad de guarda y expresión del carácter mediterráneo del Priorat.

**Base varietal:** Combinación clásica de Garnacha (Garnatxa) y Cariñena (Carinyena), complementadas en menor proporción con Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah. Las proporciones pueden variar dentro de los parámetros del estilo prioratino, manteniendo un perfil concentrado, estructurado y armonioso, fiel a su identidad y origen.

### **W2A5: Amarone**

**Descripción general:** Ensamblaje elaborado a partir de las cepas tintas tradicionales de la Valpolicella, concebido para lograr equilibrio entre concentración, dulzura alcohólica y elegancia. Se espera integración armónica entre fruta pasificada, estructura tánica, acidez y uso del roble. Los mejores ejemplares muestran gran complejidad, riqueza aromática y una evolución progresiva, donde fruta seca, especias y madera se funden plenamente. El conjunto debe expresar coherencia estilística, equilibrio y profundidad, con capacidad de guarda prolongada y desarrollo positivo en botella.

**Base varietal:** Combinación clásica de Corvina, Corvinone, Rondinella y Molinara, con posibles aportes menores de Oseleta y Croatina. Las proporciones pueden variar dentro de los parámetros del estilo Amarone, manteniendo un perfil concentrado, estructurado y redondo, fiel a la tradición de los vinos elaborados a partir de uvas parcialmente pasificadas.

## **W2B: Otros Ensamblajes Tintos**

### **W2B1: Red Meritage**

**Descripción general:** Ensamblaje elaborado a partir de las cepas tintas tradicionales de Bordeaux, cultivadas principalmente en Estados Unidos, concebido para lograr equilibrio entre potencia, elegancia y expresión varietal. Se espera integración armónica entre fruta madura, estructura tánica, acidez y uso del roble, reflejando el estilo bordelés adaptado a condiciones más cálidas. Los mejores ejemplares muestran concentración, complejidad aromática y evolución progresiva, donde fruta y madera se funden en equilibrio. Son vinos de textura sedosa, estructura robusta y gran potencial de guarda, capaces de evolucionar durante décadas, aunque suelen ser disfrutables desde su juventud. El conjunto debe expresar coherencia estilística, equilibrio y fineza, con capacidad de envejecimiento y desarrollo positivo en botella.

**Base varietal:** Combinación clásica de Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Malbec, Petit Verdot y, en menor medida, St. Macaire, Gros Verdot y Carmenère. Un Meritage debe incluir al menos dos de estas variedades, sin que ninguna supere el 90 % del ensamblaje y sin la participación de otras uvas. Las proporciones pueden variar dentro de los parámetros del estilo, manteniendo un perfil equilibrado, estructurado y redondo, fiel a su inspiración bordelesa y a la tradición vitivinícola estadounidense.

### **W2B2: Otros Ensamblajes Tintos**

#### **Descripción general:**

Categoría flexible que abarca todos los ensamblajes tintos que no encajan en clasificaciones específicas establecidas. Permite la innovación, la experimentación y la expresión de tradiciones regionales únicas o interpretaciones creativas del productor. Se espera equilibrio entre fruta, estructura y acidez, manteniendo coherencia estilística y armonía general.

**Base varietal:** Dos o más variedades tintas en proporciones variables, reflejando una tradición regional específica o la visión enológica del productor.

# W3 - VARIEDADES BLANCAS

*Esta categoría describe los vinos blancos elaborados principalmente con una sola variedad. Los vinos de esta categoría muestran las características distintivas de cada variedad, expresando tanto el carácter varietal como la influencia del terroir y técnicas de vinificación. Se organizan por familias de varietales y origen geográfico.*

## W3A: Clásicas Internacionales

### W3A1: Chardonnay

**Descripción general e historia:** Originaria de Borgoña, Francia, donde da origen a algunos de los vinos blancos más prestigiosos del mundo, como Meursault, Puligny-Montrachet y Chablis. Se expandió globalmente con enorme éxito, convirtiéndose en la variedad blanca más plantada del planeta por su versatilidad y capacidad de reflejar el terroir. Su estilo depende más de la vinificación que del origen, variando desde perfiles minerales y tensos hasta versiones ricas, mantecosas y con roble. Puede someterse a fermentación maloláctica, crianza en roble o contacto prolongado con lías, según el estilo buscado; las versiones con crianza suelen mostrar tonos más dorados y complejos. Se ha desarrollado notablemente en regiones vitivinícolas de Estados Unidos, Australia y Chile.

#### *Descriptorios principales:*

##### *Vista*

- **Claridad / Sedimentos:** limpio (sin sedimentos) y brillante. Ocasional turbidez en los ejemplares sin filtrado.
- **Color / Ribete / Intensidad:** amarillo paja a amarillo dorado pálido / ribete con reflejos verdosos en juventud / intensidad de color media a media-alta
- **Evidencia de gas:** inexistente o muy rara.

##### *Nariz*

- **Defectos:** sin defectos técnicos
- **Intensidad aromática:** moderada a moderada-alta
- ❖ **Aromas:**
  - **Frutales:** frutas pomáceas (manzana verde, manzana amarilla, pera), frutas cítricas (limón), frutas tropicales (piña, mango). Otras frutas: melón.
  - **No frutales:**
    - **Floral:** flores blancas, acacia.
    - **Herbáceo / vegetal:** algunos ejemplares pueden expresar leves notas herbáceas
    - **Especias:** especias dulces suavescuando hay crianza (vainilla, canela)
    - **Tierra / mineralidad:** piedra, pedernal, tiza, salinidad.
    - **Madera / roble:** notas de tostado.
    - **Otros aromas:** mantequilla, crema fresca, debido a la fermentación maloláctica y crianza. Almendras tostadas con la evolución.

##### *Estructura en Boca*

- **Dulzor:** seco.
- **Acidez:** media a alta.
- **Alcohol:** moderado a medio alto.
- **Cuerpo:** ligero a medio alto, dependiendo el estilo.
- **Taninos:** ausentes o muy suaves, sin carácter tánico perceptible. Textura suave o crispy dependiendo del estilo.
- **Final:** medio a largo. Persistencia frutal y notas de crianza cuando la hay.

## W3A2: Sauvignon Blanc

**Descripción general e historia:** El Sauvignon Blanc, originario del Valle del Loira en Francia, ha dado algunos de los blancos más reconocidos del mundo, especialmente en Sancerre y Pouilly-Fumé, donde expresa un perfil mineral, tenso y aromático. Tradicionalmente se elabora sin uso de roble, fermentado a bajas temperaturas en acero inoxidable para preservar la pureza varietal y la expresión del terroir. Existen ejemplos notables con crianza en barrica: Fumé Blanc en California, estilos complejos en Napa Valley y algunos del Loira. Su consumo suele ser temprano, ya que la mayoría de los vinos están diseñados para beberse jóvenes, aunque algunos ejemplares, con la guarda, desarrollan una sorprendente evolución. La variedad se expandió con enorme éxito por el mundo: Nueva Zelanda se convirtió en su referente moderno desde la década de 1980 con un estilo vibrante, herbáceo y tropical, tendencia que inspiró a productores en Chile, Sudáfrica y Languedoc. Hoy, Sauvignon Blanc representa una de las uvas blancas más influyentes del mundo, símbolo de frescura, expresividad aromática y diversidad de estilos.

### *Descriptorios principales:*

#### *Vista*

- **Claridad / Sedimentos:** limpio (sin sedimentos) y brillante.
- **Color / Ribete / Intensidad:** amarillo pálido con reflejos verdosos; intensidad baja a media
- **Evidencia de gas:** inexistente o muy rara.

#### *Nariz*

- **Defectos:** sin defectos técnicos. En ocasiones puede aparecer exceso de pirazinas en cosechas frías.
- **Intensidad aromática:** media-alta a alta.
- ❖ Aromas:
  - Frutales: frutas cítricas (pomelo, lima, limón), manzana verde, pera, melón, frutas tropicales (maracuyá, guayaba), kiwi.
  - No frutales:
    - Floral: flores blancas, azahar, madre selva.
    - Herbáceo / vegetal: pasto recién cortado, pimiento verde, ají verde, lemongrass, espárrago.
    - Especias: jengibre. Vainilla en estilos con crianza, pan tostado.
    - Tierra / mineralidad: tiza, piedra mojada, nota salina.
    - Madera / roble: inexistente o bajo uso.
    - Otros aromas: pipí de gato, cera de abejas, pan tostado, nota láctea en estilos con crianza.

#### *Estructura en Boca*

- **Dulzor:** seco.
- **Acidez:** alta a muy alta.
- **Alcohol:** medio a medio alto.
- **Cuerpo:** ligero a medio alto.
- **Taninos:** inexistentes.
- **Final:** medio a largo, con persistencia.

## W3A3: Riesling

**Descripción general e historia:** Riesling, originaria del valle del Rin en Alemania, tiene registros desde el siglo XV y es una de las variedades más nobles del mundo. Valorada por su alta acidez y pureza aromática, refleja con precisión el terroir, desde los suelos de pizarra de Mosel hasta las laderas graníticas de Alsacia y Austria. En el siglo XIX fue uno de los vinos más cotizados de Europa. Hoy prospera también en Australia, Nueva Zelanda, Estados Unidos y Chile, manteniendo su reputación de longevidad, dado su alto potencial de guarda, y elegancia.

### *Descriptorios principales:*

#### *Vista*

- **Claridad / Sedimentos:** limpio (sin sedimentos) y brillante.
- **Color / Ribete / Intensidad:** amarillo pálido pajizo / ribetes verdosos o dorado claro / intensidad media baja a media
- **Evidencia de gas:** generalmente ausente.

#### *Nariz*

- **Defectos:** sin defectos técnicos.
- **Intensidad aromática:** alta
- ❖ **Aromas:**
  - Frutales: Frutas pomáceas (manzana verde, pera, membrillo), frutas cítricas (limón - fruta y piel -, lima, pomelo), fruta de carozo (durazno, níspero, damasco), fruta tropical (maracuyá, guayaba).
  - No frutales:
    - Floral: flores blancas, jazmín, flor de tilo, rosas.
    - Herbáceo / vegetal: lemongrass.
    - Especias: jengibre, especialmente cuando hay botrytis, azafrán.
    - Tierra / mineralidad: pizarra, granito, roca triturada.
    - Madera / roble: ninguno o baja presencia.
    - Otros aromas: parafina, kerosene, petróleo con la evolución, plástico, miel, cera de vela, merengue, pannacotta, humo.

#### *Estructura en Boca*

- **Dulzor:** seco a medio seco.
- **Acidez:** alta.
- **Alcohol:** bajo a medio.
- **Cuerpo:** ligero a medio alto.
- **Taninos:** inexistentes.
- **Final:** medio a largo. Tenso, con persistencia cítrica y mineral.

### **W3A4: Pinot Grigio (Pinot Gris)**

**Descripción general e historia:** Pinot Grigio, mutación de color gris del Pinot Noir, se originó en Borgoña y se difundió por Alsacia y Alemania (como Grauburgunder) antes de establecerse en el norte de Italia, especialmente en Friuli, Veneto y Trentino-Alto Adige, donde alcanzó fama mundial. En el siglo XX se convirtió en sinónimo de vinos blancos ligeros, frescos y fáciles de beber. En Alsacia y otras regiones más frías puede dar estilos más ricos y complejos (Pinot Gris). Hoy es una de las variedades blancas más plantadas y versátiles del mundo.

### *Descriptorios principales:*

#### *Vista*

- **Claridad / Sedimentos:** limpio (sin sedimentos) y brillante.
- **Color / Ribete / Intensidad:** amarillo pajizo pálido a amarillo dorado claro/ ribetes hacia un rosado muy pálido / intensidad media.
- **Evidencia de gas:** inexistente o muy rara.

#### *Nariz*

- **Defectos:** Sin defectos técnicos, aunque puede mostrar notas de oxidación o reducción leve si es mal manejado en la vinificación.
- **Intensidad aromática:** media a media-alta.

#### ❖ **Aromas:**

- Frutales: cítricos (limón, mandarina, naranja), frutas de carozo (damasco, durazno blanco, nectarina), frutas pomáceas (manzana amarilla, membrillo, pera), frutas tropicales (piña, banana). Melón.
- No frutales: fruta madura o confitada en estilos más ricos
  - Floral: flores blancas y amarillas.
  - Herbáceo / vegetal: berro, rúcula.
  - Especias: canela, nuez moscada, especias exóticas.
  - Tierra / mineralidad: sotobosque / tiza, piedra húmeda, nota salina.
  - Madera / roble: ausencia o uso de madera neutra.
  - Otros aromas: miel, cera de abejas, frutos secos (almendra), levadura.

#### *Estructura en Boca*

- **Dulzor:** seco a medio seco.
- **Acidez:** media a media alta.
- **Alcohol:** medio a elevado.
- **Cuerpo:** medio a medio alto (voluminoso).
- **Taninos:** inexistentes. Posible amargor fenólico leve.
- **Final:** medio, con persistencia frutal y mineral. Ocasional toque amargo.

### **W3A5: Viognier**

**Descripción general e historia:** Viognier, originaria del valle del Ródano (Francia), fue durante siglos exclusiva de Condrieu y Château-Grillet, donde casi desapareció a mediados del siglo XX. Su resurgimiento comenzó en los años 1980 gracias a productores del Ródano y California, que valoraron su perfume floral y textura untuosa. Aunque difícil de cultivar por su maduración irregular y bajos rendimientos, hoy se planta con éxito en Australia, Sudáfrica, Chile y Estados Unidos, símbolo de elegancia aromática y riqueza en boca.

#### *Descriptorios principales:*

#### *Vista*

- **Claridad / Sedimentos:** limpio (sin sedimentos) y brillante.
- **Color / Ribete / Intensidad:** amarillo a dorado pálido / ribetes amarillo dorado oscuros / intensidad media-alta a alta.
- **Evidencia de gas:** generalmente ausente.

#### *Nariz*

- **Defectos:** sin defectos técnicos. Puede presentar oxidación o exceso de alcohol en climas cálidos.
- **Intensidad aromática:** alta
- ❖ **Aromas:**
  - Frutales: frutas de carozo maduras (damasco, durazno, carozo de durazno), cítricos maduros y piel (mandarina, pomelo rosado), frutas tropicales (mango, piña). Caqui. Cóctel de frutas.
  - No frutales:
    - Floral: flores blancas, jazmín, azahar, rosas. Potpourri.
    - Herbáceo / vegetal: manzanilla, tilo.
    - Especias: vainilla, canela, cardamomo, anís, jengibre.
    - Tierra / mineralidad: piedra.
    - Madera / roble: sin madera o con uso bajo a moderado
    - Otros aromas: confitura, miel ligera, cereal. Nota láctea en los ejemplares con fermentación maloláctica.

#### *Estructura en Boca*

- **Dulzor:** seco a semiseco.
- **Acidez:** baja a media.

- **Alcohol:** alto a muy alto.
- **Cuerpo:** voluminoso.
- **Taninos:** inexistentes. Con amargor fenólico perceptible. Textura oleosa.
- **Final:** medio a largo, con persistencia frutal y floral cálida.

### W3A6: Semillon

**Descripción general e historia:** Semillón, originaria de Burdeos, fue históricamente una de las uvas blancas más plantadas de Francia y base de los grandes vinos dulces de Sauternes y Barsac, donde desarrolla Botrytis cinerea. En el siglo XIX se expandió a otras regiones, destacando en Australia (Hunter Valley) y Chile. Aunque perdió protagonismo frente al Sauvignon Blanc, hoy vive un renacimiento con estilos secos y complejos. Su capacidad de envejecimiento y textura melosa la mantienen entre las variedades blancas más distinguidas.

#### *Descriptorios principales:*

##### *Vista*

- **Claridad / Sedimentos:** limpio (sin sedimentos) y brillante.
- **Color / Ribete / Intensidad:** amarillo pajizo / ribetes verdosos en su juventud; evoluciona a dorado profundo / intensidad media a alta
- **Evidencia de gas:** inexistente

##### *Nariz*

- **Defectos:** sin defectos técnicos. Puede presentar oxidación prematura o notas apagadas si no se maneja correctamente en la vinificación.
- **Intensidad aromática:** media a alta
- ❖ **Aromas:**
  - Frutales: frutas pomáceas (manzana verde, pera, membrillo), frutas de carozo (durazno blanco, damasco seco), frutas cítricas (limón, lima, mermelada y cáscara de naranja), frutas tropicales (piña). Melón.
  - No frutales:
    - Floral: madre selva azahar.
    - Herbáceo / vegetal: heno, pasto seco, hierbas dulces.
    - Especias: clavo, nuez moscada, canela, vainilla, jengibre, azafrán.
    - Tierra / mineralidad: notas leves a trufa y hongos cuando hay evolución / tiza.
    - Madera / roble: uso variable; de neutro a alto. Tostado, caramelo, vainilla, coco, especias de repostería.
    - Otros aromas: miel, jengibre, cera de vela, yogurt, frutos secos (avellana, almendra).

##### *Estructura en Boca*

- **Dulzor:** seco.
- **Acidez:** media a alta.
- **Alcohol:** medio a elevado.
- **Cuerpo:** medio a medio alto (voluminoso).
- **Taninos:** inexistentes. Textura sedosa.
- **Final:** medio a largo, con persistencia melosa, cítrica y mineral.

### W3A7: Chenin Blanc

**Descripción general e historia:** Chenin Blanc, originaria del Valle del Loira (Francia), se cultiva allí desde el siglo IX y es célebre por su gran versatilidad, capaz de producir vinos secos, espumosos o dulces de larga guarda. En el siglo XVII fue llevada al Cabo de Sudáfrica, donde se convirtió en la variedad blanca más plantada y un emblema nacional. Aunque su fama decayó en el siglo XX, hoy vive un renacimiento global. Su alta acidez y capacidad de reflejar el terroir la hacen una de las uvas blancas más adaptables del mundo.

### *Descriptorios principales:*

#### *Vista*

- **Claridad / Sedimentos:** limpio (sin sedimentos) y brillante.
- **Color / Ribete / Intensidad:** amarillo pálido a dorado claro / ribetes verdosos / intensidad media a media-alta
- **Evidencia de gas:** generalmente ausente.

#### *Nariz*

- **Defectos:** sin defectos técnicos. Puede mostrar oxidación leve.
- **Intensidad aromática:** media alta a alta.
- ❖ **Aromas:**
  - Frutales: frutas pomáceas (manzana verde o amarilla, pera, membrillo), frutas cítricas (mandarina, naranja, limón), frutas de carozo (damasco deshidratado), frutas tropicales. Melón.
  - No frutales:
    - Floral: flores blancas, azahar, jazmín.
    - Herbáceo / vegetal: diente de león, té de manzanilla, corteza.
    - Especias: jengibre.
    - Tierra / mineralidad: hongo blanco / tiza, piedra húmeda.
    - Madera / roble: sin madera o neutra.
    - Otros aromas: miel, cera, frutos secos (almendra, nuez amarga).

#### *Estructura en Boca*

- **Dulzor:** seco.
- **Acidez:** alta.
- **Alcohol:** medio a medio alto.
- **Cuerpo:** medio a medio alto.
- **Taninos:** inexistentes.
- **Final:** medio a largo, con persistencia y gran potencial de guarda.

### **W3A8: Ugni Blanc / Trebbiano**

**Descripción general e historia:** Ugni Blanc, conocida en Italia como Trebbiano Toscano, es una variedad antigua de probable origen italiano que se difundió ampliamente por el sur de Francia. En Cognac y Armagnac se consolidó como uva base por su alta acidez y neutralidad, ideales para destilación. En el siglo XX fue una de las cepas más plantadas de Europa y se expandió a Sudamérica, donde se cultiva en Argentina, Brasil, Uruguay, Bolivia y Chile para brandy y vinos ligeros. Aunque discreta como varietal, es fundamental en la historia de los grandes aguardientes y blancos de producción masiva.

### *Descriptorios principales:*

#### *Vista*

- **Claridad / Sedimentos:** limpio (sin sedimentos) y brillante.
- **Color / Ribete / Intensidad:** amarillo pálido a pajizo claro / ribetes dorado pálido / intensidad baja a media.
- **Evidencia de gas:** generalmente ausente.

#### *Nariz*

- **Defectos:** sin defectos técnicos.
- **Intensidad aromática:** baja a media.
- ❖ **Aromas:**
  - Frutales: frutas pomáceas (manzana verde, pera), frutas cítricas (limón).
  - No frutales:

- Floral: flores blancas.
- Herbáceo / vegetal: hierbas secas (tomillo), manzanilla.
- Especias: pimienta blanca, anís. Notas muy suaves.
- Tierra / mineralidad: arcilla / piedra mojada.
- Madera / roble: generalmente sin roble en variedades estándar; en versiones especiales puede haber uso neutro.
- Otros aromas: en versiones más trabajadas notas de lanolina, melón maduro, carácter cremoso leve (observado en ejemplos de calidad) .

#### *Estructura en Boca*

- **Dulzor:** seco.
- **Acidez:** alta.
- **Alcohol:** medio.
- **Cuerpo:** ligero a medio.
- **Taninos:** inexistentes.
- **Final:** corto a medio.

## **W3B: Variedades Aromáticas**

### **W3B1: Gewürztraminer**

*Descripción general e historia:* Gewürztraminer, originaria del noreste de Italia (probablemente de la zona de Tramin, en el Tirol del Sur), es una mutación aromática del antiguo Traminer. Se difundió por Alsacia, donde alcanzó su máxima expresión y reconocimiento mundial. Su nombre significa “Traminer especiado”, aludiendo a su intenso perfume floral y exótico. Aunque difícil de cultivar por su brotación temprana y maduración irregular, hoy se produce en Alemania, Austria, Estados Unidos, Nueva Zelanda y Chile, destacando por su carácter inconfundible y opulento.

#### *Descriptorios principales:*

#### *Vista*

- **Claridad / Sedimentos:** limpio (sin sedimentos) y brillante.
- **Color / Ribete / Intensidad:** amarillo dorado / ribetes dorados más oscuros / intensidad media-alta a alta.
- **Evidencia de gas:** generalmente ausente.

#### *Nariz*

- **Defectos:** sin defectos técnicos. Puede mostrar notas a reducción u oxidación por problemas en la vinificación.
- **Intensidad aromática:** muy alta.
- ❖ **Aromas:**
  - Frutales: lichi. Frutas tropicales (piña, maracuyá, mango), frutas de carozo (durazno maduro y en mermelada de durazno, damasco deshidratado), frutas cítricas (naranja confitada, pomelo, bergamota).
  - No frutales:
    - Floral: rosa, jazmín, azahar.
    - Herbáceo / vegetal: casi inexistente.
    - Especias: jengibre, clavo, canela, cardamomo, nuez moscada, potpourri, especias exóticas.
    - Tierra / mineralidad: nota terrosa leve.
    - Madera / roble: sin roble o con uso neutro.
    - Otros aromas: pachulí, jabón perfumado, almizcle, incienso, miel.

#### *Estructura en Boca*

- **Dulzor:** seco a semiseco.
- **Acidez:** baja a media.
- **Alcohol:** medio a alto.
- **Cuerpo:** medio a medio alto.

- **Taninos:** inexistentes. Amargor fenólico leve.
- **Final:** medio a largo. Persistente.

### **W3B2: Torrontés**

**Descripción general e historia:** Torrontés, considerada la variedad blanca emblemática de Argentina, es un cruce natural entre Moscatel de Alejandría y Criolla Chica (Listán Prieto), según estudios genéticos citados por Jancis Robinson y Wine Enthusiast. Aunque existen varias cepas (Riojano, Sanjuanino y Mendocino), Torrontés Riojano es la más apreciada. Se desarrolló en los valles altos del noroeste argentino, especialmente Salta, donde alcanza gran pureza aromática. Hoy es símbolo del vino blanco argentino, valorado por su identidad única y su expresión floral y fresca.

#### **Descriptorios principales:**

##### Vista

- **Claridad / Sedimentos:** limpio (sin sedimentos) y brillante.
- **Color / Ribete / Intensidad:** amarillo dorado pálido a medio / ribetes verdosos / intensidad media a media-alta.
- **Evidencia de gas:** generalmente ausente.

##### *Nariz*

- **Defectos:** sin defectos técnicos. Puede presentar exceso de perfume si se sobremadura o fermenta a alta temperatura.
- **Intensidad aromática:** muy alta, intensa.
- ❖ **Aromas:**
  - Frutales: uva fresca (moscatel), frutas tropicales (piña, guayaba, papaya), cítricos maduros (naranja, limón Meyer), durazno, melón.
  - No frutales: perfume dulce, leve carácter sintético (uva de confitería).
    - Floral: azahar, rosa, jazmín, geranio, madre selva.
    - Herbáceo / vegetal: leve nota de hierbas secas o cáscara de cítrico en algunos ejemplos.
    - Especias: leve almizcle, potpourri, especias dulces.
    - Tierra / mineralidad: baja a media, ocasional nota salina o terrosa leve.
    - Madera / roble: sin roble.
    - Otros aromas: jabón perfumado, crema de manos, perfume intenso, leve cera en evolución.

##### *Estructura en Boca*

- **Dulzor:** seco.
- **Acidez:** media a media alta.
- **Alcohol:** medio alto a alto.
- **Cuerpo:** medio a medio pleno.
- **Taninos:** inexistentes. Con posible amargor fenólico leve.
- **Final:** medio, con persistencia floral y frutal. Ocasional toque amargo.

## **W3C: Variedades Blancas Hispanoamericanas Patrimoniales**

### **W3C1: Albilla**

**Descripción general e historia:** Albilla es una variedad blanca antigua de origen español, cultivada en Alicante y La Mancha, introducida en Sudamérica durante la colonia. En Perú, se adaptó tempranamente en los valles costeros y hoy es una de las uvas pisqueras reconocidas por la D.O. Pisco, destacada por su perfume floral y elegancia. También se cultiva en Chile y el noroeste argentino, donde da vinos frescos y aromáticos, especialmente en Cafayate. Ha desarrollado una identidad genética y estilística propia en el patrimonio vitivinícola peruano.

### *Descriptorios principales:*

#### *Vista*

- **Claridad / Sedimentos:** limpio (sin sedimentos) y brillante. En Perú versión de vino de aguja.
- **Color / Ribete / Intensidad:** amarillo dorado / ribetes verdosos, evoluciona a dorado más intenso / intensidad media
- **Evidencia de gas:** puede presentar efervescencia discreta en vinos de aguja.

#### *Nariz*

- **Defectos:** no documentado claramente; sensibilidad al exceso de azúcar baja, expresión aromática reducida en cosechas tardías.
- **Intensidad aromática:** baja a media.
- ❖ **Aromas:**
  - Frutales: frutas cítricas (limón, lima), frutas pomáceas (manzana verde, pera, durazno), frutas tropicales (piña, mango). Pasas rubias.
  - No frutales:
    - Floral: flores blancas, jazmín, azahar.
    - Herbáceo / vegetal: hierba fresca.
    - Especias: vainilla, canela.
    - Tierra / mineralidad: no documentado.
    - Madera / roble: rara vez utilizado.
    - Otros aromas: miel.

#### *Estructura en Boca*

- **Dulzor:** seco. Algunas versiones con leve dulzor residual (aguja, vinos especiales).
- **Acidez:** media a media alta.
- **Alcohol:** bajo a moderado (vinos patrimoniales de ~ 8,5 %).
- **Cuerpo:** ligero a medio. Sedoso/untuoso en ciertas elaboraciones de vino artesanal.
- **Taninos:** inexistentes.
- **Final:** medio.

### **W3C2: Torontel**

**Descripción general e historia:** Variedad aromática de origen ibérico introducida en Chile y Perú en época colonial. En Perú, Torontel es una de las ocho uvas autorizadas por la D.O. Pisco, usada para destilados y vinos aromáticos. En Chile, el nombre Torontel se ha aplicado a más de un material vegetal: hay viñedos que corresponden a Torrontés Riojano (cruce Moscatel de Alejandría × Listán Prieto) y otros a Torrontés Sanjuanino; por eso se ha utilizado sinónimos como “Moscatel de Austria” o referencias cruzadas a la familia Torrontés. La variedad (bajo estos nombres) se cultiva en Elqui, Limarí e Itata/Maule, con perfil floral y uso para vinos y pisco; su identidad precisa depende del biotipo y aún está documentadamente confusa.

### *Descriptorios principales:*

#### *Vista*

- **Claridad / Sedimentos:** limpio (sin sedimentos) y brillante.
- **Color / Ribete / Intensidad:** amarillo pálido / ribetes amarillo-verdoso; en versiones con maceración con pieles tonos ámbar pálido / intensidad media a media alta.
- **Evidencia de gas:** generalmente ausente.

#### *Nariz*

- **Defectos:** sin defectos técnicos.
- **Intensidad aromática:** alta.
- ❖ **Aromas:**
  - Frutales: frutas pomáceas (pera, manzana), frutas cítricas (pomelo, naranja), frutas tropicales.
  - No frutales.
    - Floral: flores blancas, jazmín, azahar.
    - Herbáceo / vegetal: toques de hierbas mediterráneas secas cuando tiene evolución .
    - Especias: puede presentar notas a especias dulces.
    - Tierra / mineralidad: suelo
    - Madera / roble: sin roble o baja presencia.
    - Otros aromas: almizcle.

#### *Estructura en Boca*

- **Dulzor:** seco.
- **Acidez:** media a media alta.
- **Alcohol:** medio.
- **Cuerpo:** ligero a medio.
- **Taninos:** inexistentes.
- **Final:** medio.

### **W3C3: Pedro Jiménez**

**Descripción general e historia:** La Pedro Jiménez chilena no debe confundirse con la Pedro Ximénez española de Jerez, ya que son genéticamente distintas. Estudios de ADN realizados por Cabrera et al. (INIA, 2013) y respaldados por el SAG Chile y la Universidad de Chile confirman que se trata de una variedad criolla independiente, probablemente derivada de material ibérico antiguo vinculado a Listán Prieto. De aroma neutro y buena acidez, fue históricamente empleada para la elaboración de pisco y vinos base, aunque hoy algunas bodegas la rescatan como blanco patrimonial en regiones como Elqui, Limarí e Itata. Su renacimiento es parte de la recuperación del patrimonio vitivinícola chileno y el valor de sus cepas de origen colonial.

#### *Descriptorios principales:*

##### *Vista*

- **Claridad / Sedimentos:** limpio (sin sedimentos) y brillante.
- **Color / Ribete / Intensidad:** amarillo pálido / ribetes verdosos; de tonos ámbar pálido en maceración con pieles / intensidad media.
- **Evidencia de gas:** generalmente ausente.

##### *Nariz*

- **Defectos:** sin defectos técnicos.
- **Intensidad aromática:** media alta a alta.
- ❖ **Aromas:**
  - Frutas: frutas pomáceas (pera, manzana), frutas cítricas (pomelo, naranja), frutas de carozo (durazno); frutas tropicales (guayaba).
  - No frutales:
    - Floral: flores blancas, jazmín, flor de azahar.
    - Herbáceo / vegetal: hierbas secas, manzanilla.
    - Especias: especias dulces
    - Tierra / mineralidad: polvo de roca.
    - Madera / roble: generalmente sin madera; aunque hay ejemplares con uso bajo a moderado.
    - Otros aromas: no existen antecedentes en los registros.

### *Estructura en Boca*

- **Dulzor:** seco.
- **Acidez:** media a media alta.
- **Alcohol:** medio.
- **Cuerpo:** ligero a medio.
- **Taninos:** inexistentes. Puede haber leve amargor fenólico en maceraciones con pieles.
- **Final:** medio, con persistencia floral y fruta fresca.

## **W3D: Familia Moscatel**

### **W3D1: Moscatel de Alejandría**

**Descripción general e historia:** Moscatel de Alejandría es una de las variedades más antiguas del mundo, de probable origen mediterráneo oriental o egipcio, difundida por griegos y romanos a toda la cuenca del Mediterráneo. De las cepas más aromáticas, es rica en monoterpenos que le confieren fuertes notas florales, cítricas y frutales. En Chile, la Moscatel de Alejandría fue introducida al menos desde comienzos del siglo XVIII en La Serena y vinculada desde temprano al pisco, siendo la uva pisquera predominante. En Bolivia, destaca en Tarija como materia prima del Singani, el aguardiente nacional, y también en vinos. También tiene presencia histórica en Perú y Argentina, donde integra el patrimonio vitivinícola colonial de Sudamérica.

### *Descriptorios principales:*

#### *Vista*

- **Claridad / Sedimentos:** limpio (sin sedimentos) y brillante.
- **Color / Ribete / Intensidad:** amarillo pajizo a dorado pálido / ribetes dorado claro / intensidad media.
- **Evidencia de gas:** generalmente ausente, aunque puede presentar ligera efervescencia natural en estilos jóvenes.

#### *Nariz*

- **Defectos:** sin defectos técnicos. Puede mostrar a oxidación si se sobremadura.
- **Intensidad aromática:** muy alta, intensa.
- ❖ Aromas:
  - Frutales: frutas de uva y pasas, frutas de carozo (durazno, damasco), frutas cítricas (naranja dulce, mandarina, piel de cítrico).
  - No frutales:
    - Floral: azahar, rosa, jazmín.
    - Herbáceo / vegetal: hierbas secas.
    - Especias: escasas, salvo en estilos licorosos donde aparecen nuez moscada y canela.
    - Tierra / mineralidad: leve, dependiendo zona de origen.
    - Madera / roble: generalmente sin roble; salvo en versiones de vino dulce.
    - Otros aromas: miel, cera.

### *Estructura en Boca*

- **Dulzor:** seco. En otras categorías, versiones semidulces y dulces.
- **Acidez:** media a media baja.
- **Alcohol:** medio a medio alto. En otras categorías, alcohol alto dependiendo fortificación.
- **Cuerpo:** medio a medio alto.
- **Taninos:** inexistentes. Textura levemente oleosa.
- **Final:** medio a largo.

## W3E: Variedades Blancas Españolas

### W3E1: Albariño

**Descripción general e historia:** Albariño, variedad blanca autóctona del noroeste de la Península Ibérica, tiene registros desde la Edad Media en Galicia (Rías Baixas) y el norte de Portugal (Alvarinho). De probable origen monástico, fue revalorizada en el siglo XX por su frescura, mineralidad y afinidad con la gastronomía atlántica. Estudios genéticos modernos confirman su identidad única dentro de las castas ibéricas. En las últimas décadas se ha expandido exitosamente al continente sudamericano, desarrollándose en Argentina, Chile y especialmente en Uruguay, donde el clima atlántico ha permitido una expresión particularmente fiel a su origen.

#### *Descriptorios principales:*

##### *Vista*

- **Claridad / Sedimentos:** limpio (sin sedimentos) y brillante.
- **Color / Ribete / Intensidad:** amarillo pajizo / ribetes amarillo-verdosos / intensidad media-baja.
- **Evidencia de gas:** generalmente ausente.

##### *Nariz*

- **Defectos:** sin defectos técnicos. Puede mostrar reducción ligera o notas de levadura si se fermenta con lías prolongadas.
- **Intensidad aromática:** media-alta a alta
- ❖ **Aromas:**
  - Frutales: cítricos maduros (fruta y piel: naranja, pomelo rosado, limón Meyer), frutas de carozo (durazno blanco, damasco, níspero), frutas pomáceas (manzana verde).
  - No frutales:
    - Floral: flores blancas y amarillas.
    - Herbáceo / vegetal: hierbas frescas, hinojo.
    - Especias: jengibre.
    - Tierra / mineralidad: roca mojada, polvo, salinidad.
    - Madera / roble: sin uso y también madera presente.
    - Otros aromas: agave, levadura de cerveza, posible nota láctica leve por fml, chicle.

##### *Estructura en Boca*

- **Dulzor:** seco
- **Acidez:** alta
- **Alcohol:** medio
- **Cuerpo:** medio
- **Taninos:** inexistentes. Posible amargor fenólico leve
- **Final:** medio a largo. Persistente.

### W3E2: Palomino Fino

**Descripción general e historia:** Palomino Fino, variedad blanca originaria del sur de España, es la uva base de los vinos de Jerez desde el siglo XIII, donde se adaptó perfectamente a los suelos de albariza. Su carácter neutro y baja acidez la hacen ideal para la crianza biológica y oxidativa bajo flor. Se expandió al continente americano con la colonización, con presencia documentada en Chile, Perú y Ecuador, donde se usó históricamente para destilados y vinos de mesa. En la actualidad, pequeñas plantaciones en Sudamérica buscan recuperar su valor patrimonial, resaltando su rol fundacional en la viticultura colonial.

### *Descriptorios principales:*

#### *Vista*

- **Claridad / Sedimentos:** limpio (sin sedimentos) y brillante.
- **Color / Ribete / Intensidad:** amarillo pajizo a dorado pálido / ribete amarillo verdoso en juventud / intensidad baja a media.
- **Evidencia de gas:** generalmente ausente.

#### *Nariz*

- **Defectos:** sin defectos técnicos. Puede mostrar oxidación si se elabora con exposición excesiva al oxígeno.
- **Intensidad aromática:** baja a media.
- ❖ **Aromas:**
  - Frutales: frutas pomáceas (manzana verde, pera blanca), frutas cítricas (limón, piel de naranja).
  - No frutales:
    - Floral: flores blancas.
    - Herbáceo / vegetal: heno seco, hierbas recién cortadas, manzanilla (especialmente en versiones con crianza biológica parcial).
    - Especias: hierbas secas (laurel, tomillo, salvia)
    - Tierra / mineralidad: tiza, piedra caliza.
    - Madera / roble: sin roble o uso muy discreto de barrica neutra.
    - Otros aromas: leves notas de frutos secos o nuez en ejemplos evolucionados, levaduras, pan tostado.

#### *Estructura en Boca*

- **Dulzor:** seco.
- **Acidez:** media a media baja.
- **Alcohol:** medio.
- **Cuerpo:** ligero a medio.
- **Taninos:** inexistentes.
- **Final:** corto a medio, con persistencia seca, salina y ligeramente almendrada.

### **W3E3: Pedro Ximénez**

**Descripción general e historia:** Pedro Ximénez es una variedad blanca originaria del sur de España, documentada desde el siglo XVII y asociada históricamente a Andalucía, especialmente Montilla-Moriles y Jerez, donde se utiliza para elaborar los famosos vinos dulces del mismo nombre. Su piel fina y alto contenido de azúcar la hacen ideal para pasificación y crianza oxidativa. Estudios genéticos indican un parentesco con Gibi (Hebén), antigua variedad andalusí. Durante la colonia, fue llevada a Sudamérica, con registros en Chile, Perú y Ecuador, donde aún existen plantaciones históricas usadas para vinos y destilados, preservando su legado como una de las grandes uvas ibéricas del mundo.

### *Descriptorios principales:*

#### *Vista*

- **Claridad / Sedimentos:** limpio (sin sedimentos) y brillante.
- **Color / Ribete / Intensidad:** amarillo dorado a dorado intenso / ribetes ámbar claro con la evolución / intensidad media a alta
- **Evidencia de gas:** generalmente ausente.

#### *Nariz*

- **Defectos:** sin defectos técnicos. Puede mostrar oxidación si se sobreexpone al oxígeno, propenso a pérdida de frescura en vinos sobremaduros.
- **Intensidad aromática:** media-alta a alta

❖ **Aromas:**

- Frutas: frutas blancas maduras (damasco seco, manzana asada, membrillo cocido), frutas cítricas confitadas, dátiles e higos.
- No frutales:
  - Floral: flores blancas secas, flor de azahar tenue.
  - Herbáceo / vegetal: heno seco, hierbas dulces.
  - Especias: canela, nuez moscada, vainilla.
  - Tierra / mineralidad: salinidad.
  - Madera / roble: sin roble o uso neutro. Tostado.
  - Otros aromas: miel, caramelo, azúcar tostado, cera, frutos secos.

**Estructura en Boca**

- **Dulzor:** seco a semidulce (más frecuentemente seco en versiones modernas de vino tranquilo).
- **Acidez:** media.
- **Alcohol:** medio a medio alto.
- **Cuerpo:** medio a estructurado.
- **Taninos:** inexistentes.
- **Final:** medio a largo, con persistencia frutal madura y notas melosas y cálidas.

## **W3F: Otras Variedades Blancas**

### **W3F1: Otras Variedades Blancas**

**Alcance de la categoría:** Vinos blancos elaborados con una sola cepa blanca no contemplada en las demás familias de esta guía. Se evaluará tipicidad varietal, expresión de terroir y equilibrio estructural.

**Criterios de admisibilidad:**

- **Cepa declarada obligatoria en la ficha de inscripción.**
- **100% varietal (o según tolerancia permitida por el reglamento del concurso).**
- **Quedan excluidas las cepas ya clasificadas en otras categorías del grupo W3.**

**Base varietal:** Cualquier variedad única de uva blanca destinada a vinificación, utilizada de forma monovarietal y no contemplada en las categorías anteriores.

## W4 - ENSAMBLAJES BLANCOS

*Esta categoría describe los vinos blancos elaborados con mezclas de dos o más variedades. Los vinos de esta categoría muestran la complejidad y equilibrio logrado mediante el arte del assemblage blanco, donde cada variedad aporta características específicas para crear productos finales más complejos que sus componentes individuales.*

### W4A: Ensamblajes Blancos Europeos

#### W4A1: Bordeaux Blanc

**Descripción general:** Ensamblaje elaborado a partir de las cepas blancas tradicionales de Burdeos, concebido para lograr equilibrio entre frescura, textura y expresión aromática. Se espera integración armónica entre fruta, acidez y uso del roble (en los estilos con crianza). Los mejores ejemplares combinan vivacidad y volumen en boca, con notas cítricas, florales y minerales que evolucionan hacia miel, frutos secos y cera con la madurez. El conjunto debe mostrar coherencia estilística, fineza y elegancia, con potencial de guarda en las versiones envejecidas sobre lías o en barrica.

**Base varietal:** Combinación clásica de Sauvignon Blanc, Sémillon y Muscadelle, con posibles aportes menores de Colombard o Ugni Blanc. Las proporciones varían según el estilo: los vinos dominados por Sauvignon Blanc suelen ser más frescos y aromáticos, mientras que los de base Sémillon presentan mayor cuerpo y aptitud para la crianza. El perfil buscado es equilibrado, complejo y persistente, fiel a la tradición de los grandes blancos bordeleses.

#### W4A2: Rhone Blanc

**Descripción general:** Ensamblaje elaborado a partir de las cepas blancas tradicionales del valle del Ródano, concebido para lograr equilibrio entre riqueza aromática, textura y frescura. Se espera integración armónica entre fruta madura, estructura y acidez, con expresión del terroir según el origen norte o sur del valle. Los mejores ejemplares combinan volumen y mineralidad, mostrando notas de flores blancas, frutas de hueso, miel y frutos secos, con potencial de guarda en los estilos con crianza o fermentación en barrica. El conjunto debe mostrar coherencia estilística, equilibrio y complejidad, reflejando la elegancia característica de los grandes blancos del Ródano.

**Base varietal:** Combinación clásica de Marsanne, Roussanne, Viognier, Grenache Blanc, Clairette y Bourboulenc, con posibles aportes menores de Picpoul o Ugni Blanc. En el Ródano Norte, predominan Marsanne y Roussanne, que aportan estructura, textura y longevidad; mientras que en el Ródano Sur se privilegia Grenache Blanc, Clairette y Bourboulenc, que aportan frescura, aromas florales y notas cítricas. El perfil buscado es equilibrado, elegante y expresivo, con combinación de fruta, volumen y mineralidad.

#### W4A3: Rioja Blanco

**Descripción general:** Ensamblaje elaborado a partir de las cepas blancas tradicionales de Rioja, concebido para lograr equilibrio entre frescura, textura y complejidad aromática. Se espera integración armónica entre fruta, acidez y uso del roble, especialmente en los estilos envejecidos. Los mejores ejemplares combinan notas de manzana, pera, flores blancas y hierbas con matices de miel, frutos secos y cera con el tiempo en botella. El conjunto debe mostrar elegancia, persistencia y coherencia estilística, reflejando la identidad riojana tanto en versiones jóvenes y vibrantes como en vinos de guarda con mayor profundidad y cremosidad.

**Base varietal:** Combinación clásica de Viura (Macabeo), Tempranillo Blanco, Malvasía, Garnacha Blanca, Turruntés, Maturana Blanca, Chardonnay, Sauvignon Blanc y Verdejo. Las proporciones varían según el estilo: los vinos dominados por Viura destacan por su frescura y capacidad de envejecimiento; los que incluyen Malvasía o Garnacha Blanca aportan volumen y notas florales; mientras que las variedades internacionales (Chardonnay, Sauvignon Blanc, Verdejo) pueden añadir vivacidad y matices aromáticos. El perfil buscado es equilibrado, complejo y expresivo, fiel a la tradición de los grandes blancos de Rioja.

## **W4B: Otros Ensamblajes Blancos**

### **W4B1: White Meritage**

**Descripción general:** Ensamblaje elaborado a partir de las cepas blancas tradicionales de Burdeos cultivadas principalmente en Estados Unidos, concebido para lograr equilibrio entre frescura, textura y complejidad aromática. Se espera integración armónica entre fruta madura, acidez y uso del roble, reflejando el estilo bordelés adaptado a condiciones más cálidas. Los mejores ejemplares combinan notas cítricas, florales y tropicales con matices de miel, cera y frutos secos en los estilos envejecidos sobre lías o en barrica. El conjunto debe mostrar fineza, elegancia y cohesión estilística, con capacidad de evolución positiva en botella.

**Base varietal:** Combinación clásica de Sauvignon Blanc y Sémillon, con posibles aportes menores de Muscadelle. Ninguna variedad puede superar el 90 % del total del ensamblaje, y no se admiten otras cepas fuera de las tradicionales bordelesas. Los vinos dominados por Sauvignon Blanc expresan vivacidad y pureza aromática, mientras que los de base Sémillon ofrecen textura y potencial de guarda. El perfil buscado es equilibrado, redondo y persistente, fiel a la inspiración bordelesa del estilo Meritage.

### **W4B2: Otros Ensamblajes Blancos**

**Descripción general:** Categoría flexible que abarca todos los ensamblajes blancos que no encajan en clasificaciones específicas establecidas. Permite la innovación, la experimentación y la expresión de tradiciones regionales únicas o interpretaciones creativas del productor. Se espera equilibrio entre fruta, acidez y textura, con integración armónica del manejo de lías o del roble cuando corresponda, manteniendo coherencia estilística y armonía general.

**Base varietal:** Dos o más variedades blancas en proporciones variables, reflejando una tradición regional específica o la visión enológica del elaborador. Se requiere la declaración de las cepas utilizadas para su correcta evaluación.

# W5 - VINOS ROSÉ

*Esta categoría describe los vinos rosados elaborados mediante diversas técnicas que extraen color limitado de cepas tintas. Los rosé muestran características que combinan la frescura de blancos con estructura ligera de tintos, expresando tanto carácter varietal como técnicas específicas de vinificación rosé.*

## W5A: Rosé Delicados / Estilo Provenzal

### W5A1: Delicado / Estilo Provenzal

**Descripción general:** Rosados pálidos elaborados por prensado directo o con contacto breve con pieles, caracterizados por su elegancia, sutileza aromática y textura ligera. Representan el estilo clásico del sur de Francia y de regiones de clima frío que privilegian la fineza por sobre la intensidad cromática. Se espera frescura, mineralidad, acidez equilibrada y un final seco, con expresión frutal precisa y pureza aromática. Reflejan el estándar internacional de los rosés secos y elegantes.

**Base varietal:** Principalmente Grenache y Pinot Noir, ocasionalmente acompañados de Cinsault o Syrah, en pequeñas proporciones para aportar estructura o complejidad. Elaborados mediante prensado directo o sangrado breve (saignée) para conservar el color pálido, la frescura y la expresión varietal pura.

## W5B: Rosé Afrutados / Estilo Mediterráneo

### W5B1: Afrutados / Estilo Mediterráneo

**Descripción general:** Rosados de color más vivo y cuerpo medio, elaborados generalmente por prensado o maceración corta, con énfasis en la expresión frutal y textura redonda. Reflejan estilos mediterráneos y del sur de Europa, así como versiones provenientes de regiones que entregan mayor madurez y amplitud en boca. Se caracterizan por su fruta roja madura (frambuesa, cereza, sandía), notas herbales o especiadas, y un perfil más estructurado que los rosé delicados. Se espera equilibrio entre frescura, jugosidad y persistencia, con un estilo accesible y gastronómico.

**Base varietal:** Incluye variedades como Tempranillo, Sangiovese y Zinfandel, que aportan estructura y carácter frutal distintivo según su origen. Los rosé españoles suelen ofrecer mayor cuerpo y estructura; los rosé italianos de Sangiovese destacan por su acidez vibrante y frescura mediterránea; mientras que los White Zinfandel californianos presentan expresión más golosa y jugosa, en versiones tanto secas como semidulces. La elaboración se realiza mediante prensado directo o sangrado (saignée) con maceración breve, buscando equilibrio entre color, fruta y textura.

## W5C: Rosé Estructurados / Gastronómicos

### W5C1: Estructurados / Gastronómicos

**Descripción general:** Rosados de mayor cuerpo y complejidad, elaborados mediante maceraciones más prolongadas o fermentación parcial en madera. Estos vinos exhiben estructura tánica perceptible, textura más densa y un perfil pensado para acompañar gastronomía. Representan estilos como Tavel o Bandol, y expresiones sudamericanas modernas que reinterpretan la categoría desde variedades locales. Se espera fruta roja madura (frambuesa, cereza, granada), notas florales y especiadas, acidez firme y un final seco con volumen y persistencia. Su carácter estructurado y gastronómico los diferencia de los rosés ligeros o frutales.

**Base varietal:** Incluye variedades de carácter intenso como Carmenère y Tannat, además de Mourvèdre (Bandol) y Grenache en estilos de maceración más larga. Los rosé chilenos de Carmenère destacan por su perfil especiado, hierbas frescas y mineralidad andina, con cuerpo medio y final sutilmente picante; los rosés uruguayos de Tannat muestran fruta roja intensa, acidez atlántica vibrante y taninos suaves pero firmes. En ambos casos, se privilegia la maceración controlada para conservar equilibrio entre estructura y frescura. Estos rosés se elaboran con fermentación en acero o en madera neutra, buscando complejidad, textura y potencial gastronómico.

## **W5D: Rosé de Otras Variedades**

### **W5D1: Rosé de Otra Variedad Base**

**Descripción general:** Categoría que agrupa los rosé elaborados a partir de variedades no tradicionales o menos comunes para este estilo, donde se busca resaltar el carácter varietal y la interpretación enológica particular del productor. Se valoran la autenticidad, el equilibrio entre fruta, acidez y estructura, y la expresión del origen o terroir por sobre el color o la tipicidad clásica. Pueden presentarse estilos desde frescos y ligeros hasta más estructurados, según la cepa y la técnica empleada.

**Base varietal:** Incluye cualquier variedad tinta vinificada como rosé no contemplada en otras categorías específicas, tales como Cabernet Sauvignon, Malbec, Syrah, Merlot, País, Pinotage, Marselan, entre otras. Los métodos de elaboración pueden variar entre prensado directo, sangrado (saignée) o maceración corta, determinando el color, la textura y la complejidad del vino. Se espera un perfil aromático definido, con fruta roja o negra según la variedad, acidez equilibrada y final seco o con leve sensación golosa, siempre manteniendo armonía y coherencia sensorial.

### **W5D2: Rosé de Múltiples Variedades**

**Descripción general:** Categoría flexible que abarca los rosés elaborados a partir de mezclas de distintas variedades tintas o tintas y blancas, cuando no encajan en estilos tradicionales específicos. Se valoran la creatividad, el equilibrio sensorial y la armonía entre fruta, estructura, acidez y textura. Estos vinos pueden expresar tanto una visión enológica moderna como tradiciones regionales únicas. Se espera frescura, carácter frutal limpio y un perfil equilibrado, ya sea en versiones secas, semisecas o con ligeros aportes de dulzor natural.

**Base varietal:** Incluye mezclas (ensamblajes) de dos o más variedades tintas, o combinaciones de uvas tintas y blancas, en proporciones variables según la intención del productor. Las variedades más frecuentes incluyen Grenache, Syrah, Cinsault, Tempranillo, Merlot, Pinot Noir y Mourvèdre, entre otras, pudiendo incorporarse uvas blancas (como Viognier o Sauvignon Blanc) para aportar aroma y frescura. La elaboración puede realizarse por prensado directo o sangrado (saignée), con maceración breve o parcial, buscando equilibrio entre color, fruta y acidez. Se premian la integración armónica y la coherencia estilística del conjunto más que la expresión varietal individual.

# W6 - VINOS ESPUMOSOS

*Esta categoría describe los vinos espumosos elaborados mediante diversos métodos de fermentación que crean carbonatación natural. Los espumosos combinan complejidad aromática con efervescencia refrescante, expresando tanto carácter varietal como técnicas específicas de elaboración.*

## W6A: Método Tradicional

### W6A1: Champagne

**Descripción general:** Vino espumoso elaborado exclusivamente en la región de Champagne (Francia) bajo el método tradicional (méthode champenoise), donde la segunda fermentación se realiza en botella. Se caracteriza por su fineza, persistencia de burbuja y equilibrio entre frescura, complejidad y textura cremosa.

El perfil combina fruta blanca y cítrica con notas de pan brioche, almendra y levadura derivadas del envejecimiento sobre lías.

Los mejores ejemplares logran armonía entre acidez vibrante, estructura y elegancia, mostrando gran capacidad de guarda y evolución aromática. Según el Comité Champagne, el estilo depende de la mezcla de cepas, la dosificación (nivel de azúcar) y la duración del envejecimiento sobre lías.

#### **Base varietal:**

- ❖ **Principales variedades autorizadas (mínimo 95 % del ensamblaje):**
  - Pinot Noir: aporta estructura, cuerpo y notas de frutos rojos.
  - Chardonnay: contribuye con frescura, elegancia y aromas cítricos o florales.
  - Meunier (Pinot Meunier): otorga redondez, fruta y accesibilidad.
- ❖ **Variedades permitidas minoritarias:**
  - Pinot Blanc, Pinot Gris, Arbane y Petit Meslier.
- ❖ **Variedad experimental admitida hasta un máximo del 5 %:**
  - Voltis, para adaptación climática.

#### **Perfil sensorial:**

**Vista:** Color amarillo pálido a dorado claro; burbuja fina, continua y persistente. En rosé, tonos salmón o cobre. Brillo cristalino y mousse delicada.

**Nariz:** Alta intensidad aromática con notas de manzana verde, pera, limón, flores blancas, y con la crianza en botella aparecen brioche, pan tostado, miel, frutos secos y almendra. En ejemplos más evolucionados: tiza, crema, trufa blanca o cera de abejas.

**Boca:** Entrada seca y precisa, acidez punzante, textura cremosa y burbuja fina. Equilibrio entre fruta y notas de autólisis; final largo, salino y elegante. Los mejores ejemplares muestran persistencia, complejidad y mineralidad calcárea típica de los suelos de Champagne.

### W6A2: Cava

**Descripción general:** Espumoso español producido bajo el método tradicional en la Denominación de Origen Cava. Destaca por su perfil aromático de fruta blanca madura y brioche moderado, frescura mediterránea y buena relación entre estructura y ligereza. Las recientes reformas del DO Cava refuerzan criterios de calidad, envejecimiento mínimo, trazabilidad y vínculos con origen.

**Base varietal:** Las variedades autorizadas tradicionalmente son Macabeo, Xarel·lo y Parellada como base del coupage clásico. Otras permitidas incluyen Chardonnay, Garnacha tinta, Trepát, Monastrell, Subirat Parent y Pinot Noir, según regulaciones recientes.

### ***Perfil sensorial:***

**Vista:** Color amarillo pálido a dorado claro; burbuja fina, persistente y elegante.

**Nariz:** Fruta blanca madura (manzana, pera), cítricos, flores blancas. Con crianza, aparecen notas de brioche, pan tostado, almendra y levadura.

**Boca:** Acidez fresca con textura cremosa, mousse delicado y buen equilibrio fruta-autólisis. Final prolongado con notas minerales y leve amargor elegante.

## **W6A3: Método Tradicional de Otras Denominaciones**

**Descripción general:** Espumosos elaborados fuera de Champagne o Cava, mediante el método tradicional. Representan la diversidad internacional de este estilo clásico, adaptado a distintos climas y variedades locales. Se espera una integración armónica entre frescura, acidez y complejidad derivada de la autólisis, con burbujas finas y persistentes que reflejen calidad técnica.

Los mejores ejemplares exhiben equilibrio entre fruta madura, notas de panadería o brioche, y una textura cremosa bien definida, con finales largos y precisos. En regiones más frías (como Inglaterra, Oregón, Tasmania o Alto Adige), predomina el perfil fresco y mineral; mientras que en zonas más templadas (como Sudáfrica o California) se aprecian matices frutales más amplios y envolventes. El conjunto debe expresar tipicidad regional, pureza en la elaboración y un dominio técnico que asegure precisión en la burbuja, limpieza aromática y equilibrio estructural.

**Base varietal:** Las variedades dependen del origen y estilo, manteniendo el principio de equilibrio entre acidez y complejidad. Las proporciones pueden variar según el productor y el estilo buscado, priorizando equilibrio entre acidez, textura y expresión aromática.

### ***Perfil sensorial:***

Caracterizados por frescura, precisión y complejidad, estos espumosos presentan una expresión aromática refinada, donde la fruta se integra con notas de autólisis (pan tostado, brioche, frutos secos y levadura). La textura es cremosa y envolvente, sostenida por una acidez firme y equilibrada que aporta tensión y vivacidad.

El estilo puede oscilar entre perfiles más minerales y tensos en regiones frías, y más maduros y amplios en zonas templadas, siempre con un hilo conductor de fineza, pureza y persistencia.

## **W6B: Método de Tanque**

### **W6B1: Método Charmat**

**Descripción general:** Espumosos elaborados mediante el método Charmat o de tanque cerrado, donde la segunda fermentación ocurre en depósitos presurizados de acero inoxidable. Este método busca preservar la expresión frutal y floral primaria de la uva, resultando en vinos de perfil fresco, aromático y accesible, con burbujas finas y vivaces. El estilo prioriza la pureza varietal y la expresión inmediata sobre la complejidad autolítica, produciendo vinos de acidez equilibrada, textura ligera a media y final limpio y refrescante. Se utiliza ampliamente en regiones que buscan resaltar la fruta por sobre la crianza, como Italia, Brasil, Chile, Sudáfrica y Estados Unidos.

**Base varietal:** Dependiendo de la región, se emplean: Chardonnay, Pinot Bianco, Chenin Blanc, Riesling, Moscatel, etc. El objetivo varietal es conservar aromas frescos, florales y frutales, con una acidez vivaz y una burbuja delicada.

### ***Perfil sensorial:***

**Vista:** Color amarillo pálido con reflejos verdosos; burbuja fina y rápida, formando un perlage ligero y persistente.

**Nariz:** Aromas de frutas blancas (pera, manzana verde, durazno), cítricos frescos, flores blancas (jazmín, acacia) y ocasionales toques tropicales o de miel ligera.

**Boca:** Ataque fresco y frutal, con acidez equilibrada y textura ligera. Estilos Brut y Extra Dry son secos y nítidos, mientras que Demi-Sec ofrece una sensación más redonda y golosa. Final corto a medio, siempre limpio y refrescante.

## **W6B2: Prosecco**

**Descripción general:** Espumoso italiano elaborado exclusivamente mediante el método Charmat (Martinotti), reconocido por su frescura, ligereza y carácter frutal. Se distingue por su estilo accesible y aromático, con énfasis en la pureza varietal de la uva Glera.

Se espera un vino de fruta blanca y flores delicadas, burbuja fina, textura suave y dulzor equilibrado por una acidez vibrante. Los mejores ejemplos de Conegliano-Valdobbiadene DOCG exhiben mayor complejidad, mineralidad y elegancia, manteniendo siempre un perfil fresco.

**Base varietal:** Glera (mínimo 85%), con posibles aportes de Verdiso, Bianchetta Trevigiana, Perera, Glera Lunga, Chardonnay o Pinot Bianco. En versiones Rosé Prosecco DOC, se permite la adición de Pinot Nero (10–15%) para color y estructura. Las proporciones y métodos de vinificación son regulados por el Consorzio di Tutela del Prosecco DOC / DOCG.

### **Perfil sensorial:**

**Vista:** Color amarillo pálido con reflejos verdosos; burbuja fina y constante. En versiones Rosé, tono salmón pálido brillante.

**Nariz:** Aromas de manzana verde, pera, durazno blanco, melón, flor de acacia y jazmín, con notas cítricas y, en algunos casos, almendra o miel.

**Boca:** Fresca, frutal y equilibrada, con acidez viva que aporta dinamismo. Cuerpo ligero a medio, de burbuja fina y persistente que realza su frescura. Final limpio, vibrante, y de persistencia media. Los estilos varían desde Brut Nature hasta Demi-Sec, predominando Extra Dry como el equilibrio clásico entre dulzor y frescura.

## **W6C: Técnicas Históricas de Elaboración de Espumosos**

### **W6C1: Método Ancestral / Pétillant Naturel**

**Descripción general:** Espumoso elaborado mediante una única fermentación que finaliza en botella, generando gas natural sin adición de licor de tiraje ni de expedición. Considerado el método más antiguo y artesanal de producción de vinos espumosos, se caracteriza por su carácter rústico, autenticidad y mínima intervención enológica.

La burbuja suele ser más amplia y cremosa, con posible turbidez natural o presencia de sedimentos, reflejo de su fermentación sin disgorgement. Se espera una expresión directa de fruta y terroir, con equilibrio natural entre acidez y frescura, priorizando la honestidad del proceso sobre la perfección técnica.

El estilo representa la reinterpretación contemporánea de este método dentro del movimiento de vinos naturales, compartiendo los mismos principios técnicos y filosóficos.

**Base varietal:** Depende del origen y la tradición local. El objetivo varietal es expresar frescura, autenticidad y carácter regional, con fermentación espontánea y mínima intervención técnica o aditivos.

### **Perfil sensorial:**

**Vista:** Desde amarillo pálido hasta tonos anaranjados o dorados según la variedad y el contacto con las lías. Puede presentar ligera turbidez natural o presencia de sedimentos, reflejo del embotellado sin disgorgement. Burbuja generalmente más amplia y de persistencia media, de carácter artesanal.

**Nariz:** Aromas de frutas frescas (manzana, pera, durazno, cítricos), flores blancas, pan fresco y levaduras, con posibles matices herbales, lácticos o fermentativos según la variedad y el tiempo sobre lías. Expresión aromática franca y natural, donde predomina la frescura sobre la evolución.

**Boca:** Presenta acidez viva, textura amplia o ligeramente cremosa y burbuja suave. El final puede ser seco o de leve dulzor natural según el nivel residual de fermentación. Muestra autenticidad, priorizando la expresión varietal.

## **W6D: Otros Vinos Espumosos**

### **W6D1: Otros Vinos Espumosos**

**Descripción general:** Espumosos elaborados fuera de Champagne o Cava, mediante el método tradicional (segunda fermentación en botella). Representan la diversidad internacional de este estilo clásico, adaptado a distintos climas y variedades locales. Se espera una integración armónica entre frescura, acidez y complejidad derivada de la autólisis, con burbujas finas y persistentes que reflejen calidad técnica.

Los mejores ejemplares exhiben equilibrio entre fruta madura, notas de panadería o brioche, y una textura cremosa bien definida, con finales largos y precisos. En regiones más frías (como Inglaterra, Oregón, Tasmania o Alto Adige), predomina el perfil fresco y mineral; mientras que en zonas más templadas (como Sudáfrica o California) se aprecian matices frutales más amplios y envolventes.

El conjunto debe expresar tipicidad regional, pureza en la elaboración y un dominio técnico que asegure precisión en la burbuja, limpieza aromática y equilibrio estructural.

**Base varietal:** Las variedades dependen del origen y estilo, manteniendo el principio de equilibrio entre acidez y complejidad. Las proporciones pueden variar según el productor y el estilo buscado, priorizando equilibrio entre acidez, textura y expresión aromática.

#### **Perfil sensorial:**

**Vista:** Color amarillo pálido a dorado claro, ocasionalmente con reflejos verdosos o cobrizos según la variedad base. Burbuja fina, constante y persistente, mousse delicado y bien integrado.

**Nariz:** Aromas de frutas blancas (manzana, pera, durazno blanco), cítricos frescos y flores blancas. En versiones con crianza sobre lías, se desarrollan notas de pan brioche, avellana, mantequilla, masa fermentada y toques minerales o ahumados.

**Boca:** Textura cremosa y acidez equilibrada, burbuja bien integrada, con frescura y amplitud en el medio de boca. Final largo, preciso y armónico, con persistencia frutal y mineral. En estilos más cálidos, puede aparecer fruta madura o toques melosos; en climas fríos, mayor tensión y mineralidad.

# W7 - VINOS DULCES Y FORTIFICADOS

*Esta categoría describe vinos con alcohol añadido (fortificados) y vinos dulces concentrados. Combinan técnicas tradicionales de concentración y fortificación para crear productos de gran intensidad, complejidad y longevidad excepcional.*

## W7A: Fortificados Clásicos

### W7A1: Porto

**Descripción general:** Vino fortificado elaborado exclusivamente en la Región Demarcada del Douro, Portugal, bajo control del IVDP. La fermentación se interrumpe añadiendo aguardiente vínico (beneficio), conservando azúcares y elevando el alcohol, que suele quedar entre 19–22% vol. Los estilos principales se agrupan por método de crianza: Ruby (incluye Ruby, Reserva, Single Quinta Vintage, LBV y Vintage), Tawny (Tawny, Reserva, con indicación de edad 10/20/30/40 y Colheita). Además existen Porto Blanco y Rosé.

**Base varietal:** Porto se elabora típicamente como ensamblaje de variedades autóctonas del Douro. Las principales uvas tintas son: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz (Tempranillo), Tinta Barroca, Tinta Cão y Tinta Amarela.

#### *Perfil sensorial (genérico por estilo)*

**Vista:** Ruby / joven rubí a púrpura intenso. -Tawny / envejecido: gama de ámbar-caoba; con más edad, tonos más claros. En blancos muy envejecidos, dorado similar a un tawny muy viejo.

**Nariz:** Ruby: fruta negra/roja madura, cacao/chocolate; carácter vigoroso y juvenil. -Tawny: evolución oxidativa con nuez, avellana, almendra, caramelo, miel; con la evolución pueden aparecer butterscotch, bizcocho, notas especiadas.

**Boca:** Estructura: dulce (grado de dulzor definido por el momento de la fortificación), con acidez en equilibrio, estructura y calidez debido al alcohol. Taninos presentes, especialmente en Vintage/LBV jóvenes. Persistencia: final largo, con retrogusto a frutos negros en estilo Ruby y de frutos secos/caramelo/madera en Tawny. El nivel de dulzor se clasifica desde extra seco a muy dulce.

### W7A2: Jerez

**Descripción general:** El “Jerez” (también Sherry o Xérès), es un vino fortificado típico del Marco de Jerez, en Andalucía, España, bajo la Denominación de Origen Jerez-Xérès-Sherry, de acuerdo con el Consejo Regulador.

La zona de crianza (la famosa “triángulo de envejecimiento”) comprende las localidades de Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María y Sanlúcar de Barrameda.

La DO exige que los vinos base se elaboren respetando normas técnicas, incluyendo variedades autorizadas, rendimientos, procesos de fortificación y envejecimiento: sistema de criaderas y soleras, envejecimiento biológico bajo flor o envejecimiento oxidativo.

La fortificación se suma tras la fermentación completa, y el dulce, cuando lo hay, se logra por mezcla o edulcoración posterior.

**Base varietal:** La variedad predominante para Jerez seco y generoso es Palomino Fino. Para los estilos dulces, o parcialmente dulce, se emplean además Pedro Ximénez y Moscatel. En la actualidad se permite incorporar algunas variedades históricas autóctonas para experimentación o recuperación, siempre cumpliendo los requisitos de calidad.

#### *Perfil sensorial*

**Vista:** Los Jerez secos (Fino / Manzanilla) presentan color pálido, pajizo o amarillo muy claro. Los estilos con crianza oxidativa (Amontillado, Oloroso) evolucionan a tonos ámbar, ámbar oscuro, caoba. Los Jerez dulces (Pedro Ximénez, Moscatel) son más oscuros, con reflejos ámbar profundo e incluso marrón, densos.

**Nariz:** En los Jerez Fino y Manzanilla predominan notas delicadas de almendra verde, levadura fresca, sal marina y flores. En el Amontillado: pan tostado, almendra tostada, frutos secos, notas de crianza de roble y lías. En Oloroso se encuentran aromas más intensos de nuez, avellana, frutas secas, cuero, especias secas, chocolate amargo y caramelo. En los Jerez dulces (PX / Moscatel) aparecen frutas pasificadas como pasas e higos, melaza, dátiles, mermelada y tostado dulce.

**Boca:** Los Jerez secos son frescos, ligeros o de cuerpo medio, con salinidad (en Manzanilla), acidez moderada que da vivacidad, y sensación de sequedad. Los estilos evolucionados tienen mayor volumen, textura más compleja y sensación de calidez y densidad. Oloroso y estilos dulces muestran mayor cuerpo y peso. El final es limpio y salino o punzante en los secos; en estilos oxidativos y dulces, el final es más largo y cálido. En los dulces, el dulzor está claramente presente, aunque el equilibrio con acidez, textura y notas de crianza puede evitar que resulten empalagosos.

### **W7A3: Madeira**

**Descripción general:** Madeira es un vino fortificado producido en la isla de Madeira, Portugal, con métodos particulares de envejecimiento mediante calor que lo distinguen de otros fortificados. Su longevidad es legendaria: su alta acidez natural, alcohol elevado y el tratamiento térmico, hacen que perdure incluso luego de décadas u siglos de guarda. Los estilos secos se elaboran permitiendo que la fermentación se complete antes de la fortificación, mientras que los estilos más dulces interrumpen la fermentación mediante la adición de alcohol. Madeira envejece en condiciones de calor controlado mediante dos sistemas principalmente: estufa o canteiro / “cask aging” natural en bodegas calientes, lo que imita el efecto del paso por rutas marítimas tropicales.

Los vinos de calidad superior suelen indicarse por varietal (Sercial, Verdelho, Bual / Boal, Malvasia / Malmsey) y por categorías de edad o tipo (Frasqueira, Colheita, etc.).

**Base varietal:** Las uvas nobles tradicionales para Madeira son: Sercial, Verdelho, Bual y Malvasia. Existe además la variedad Tinta Negra Mole (Listán Negro), que hoy representa la mayor parte del viñedo y se usa en muchos Madeira “comunes” o de mezcla. Terrantez aparece más esporádicamente en etiquetas de alta gama.

#### **Perfil sensorial**

**Vista:** Desde ámbar dorado suave hasta ámbar profundo, caoba o estilo marrón tostado, según el nivel de crianza y dulzor. Con el envejecimiento presentan matices anaranjados o teja.

**Nariz:** Dependiendo el estilo, pueden apreciarse frutos secos, caramelo, miel, toffee, café, cáscara de cítrico seco, nuez, madera tostada. En estilos más secos: notas más secas, cítricas, minerales, corteza de naranja, ligera salinidad. En casos específicos y de guarda, pueden aparecer incluso notas lácticas

**Boca:** Elegante, con acidez vibrante que contrarresta el dulzor y aporta frescura. Textura amantequillada, sedosa y envolvente, gran amplitud de sabores. Final prolongado, con persistencia de notas tostadas, nueces, cítricos secos, y reminiscencias de madera vieja. No resulta empalagoso dado su equilibrio entre dulzor y acidez.

## **W7B: Fortificados y Aromatizados Clásicos**

### **W7B1: Vermouth**

**Descripción general:** Vino aromatizado y fortificado, elaborado a partir de un vino base al que se añade alcohol (aguardiente vínico u otro destilado) y una infusión de botánicos (raíces, cortezas, flores, hierbas y especias). Combina características de vinos fortificados con las de aperitivos aromáticos. El nombre “vermouth” proviene del alemán antiguo “wermuot”, de donde deriva Wermut, que significa ajeno (planta aromática esencial en su formulación). La versión moderna de esta bebida surgió en Italia y Francia durante el siglo XVIII, en 1786 en Torino por Benedetto Carpano, quien la elaboró a base de Moscato Bianco. Pionero del estilo seco, es Joseph Noilly en Francia en el siglo XIX.

El vermouth debe contener al menos 75 % de vino y su graduación alcohólica oscila entre los 14,5 % y 22 % vol de alcohol. El vermouth se clasifica por contenido de azúcar residual en Extra Dry, Dry, Semi-Dry, Semi-Sweet y Sweet. En la actualidad, el Vermouth vive un renacimiento global, vinculado a la cultura del aperitivo, al auge de versiones artesanales y a la preferencia creciente por bebidas de moderado contenido alcohólico frente a los destilados.

**Base varietal:** Generalmente vino neutro como base, luego infusionado y fortificado. Botánicos comunes: ajeno (Artemisia absinthium), genciana, canela, cáscaras cítricas, angélica, cardamomo, lavanda, vainilla, entre muchos otros.

### **Perfil sensorial**

**Vista:** Según estilo, puede ser blanco pálido, rosado, ámbar o rojo profundo.

**Nariz:** Intensidad aromática alta: hierbas, raíces, cítricos, especias, a veces amargor de ajeno (Artemisia).

**Boca:** Estructura: cuerpo medio, textura más densa que un vino ligero debido al alcohol añadido, sensación aromática muy marcada. Alcohol moderado-alto gracias a la fortificación, dulzor variable, textura media, sabor complejo botánico, cierto amargor/herbalidad distintiva. Final con retrogusto a hierbas o especias.

## **W7C: Fortificados Dulces y Aromáticos**

### **W7C1: Fortificado Dulce de Moscatel**

**Descripción general:** Vino fortificado naturalmente dulce, elaborado a partir de uvas Moscatel sobremaduras o pasificadas, cuya fermentación se interrumpe con adición de aguardiente vínica, preservando azúcares naturales. La cepa es rica en terpenos (linalol, geraniol), responsables del perfume floral típico.

Dependiendo del origen (Portugal o España), puede criarse oxidativamente, desarrollando tonos ámbar y carácter meloso.

**Base varietal:** Moscatel (tipo de Moscatel depende de zona de origen).

### **Perfil sensorial**

**Vista:** Color de ámbar dorado a caoba claro, brillante; oscurece con el envejecimiento oxidativo.

**Nariz:** Aromas intensos y perfumados: flores blancas, miel, piel de naranja confitada, albaricoque seco, pasas, caramelo y especias dulces. Con los años desarrolla notas a nuez, caramelo, té negro y toffee.

**Boca:** Dulce, redondo, aterciopelado y untuoso, con acidez equilibrada, cálido y de final persistente.

### **W7C2: Fortificado Dulce de Torrontés**

**Descripción general:** Vino fortificado dulce elaborado a partir de Torrontés, cepa emblemática de Argentina, de alta expresión terpénica (linalol, geraniol), con perfume floral y cítrico.

La fermentación se interrumpe con aguardiente vínica para conservar azúcares naturales y realzar el perfil floral. Inspirado en los fortificados mediterráneos, mantiene dulzor equilibrado por acidez fresca.

**Base varietal:** Torrontés Riojano (predominante en el NOA), ocasionalmente Torrontés Sanjuanino o Mendocino.

### **Perfil sensorial**

**Vista:** Color amarillo dorado brillante, con reflejos ámbar cuando tiene crianza.

**Nariz:** Intensa y fragante, con notas a fruta uva, flores como jazmín y azahar, piel de naranja, miel y algo de especias. Con la guarda aparecen notas a miel, té y frutos secos.

**Boca:** Dulce, sedoso y aromático, de cuerpo medio a pleno, con acidez que provoca tensión. Final largo, con toque cálido debido al alcohol, que se encuentra bien integrado.

## **W7D: Otros Fortificados**

### **W7D1: Otros Fortificados**

**Descripción general:** Categoría que agrupa vinos fortificados elaborados fuera de las regiones tradicionales. Incluye ejemplos de Australia (Rutherglen Muscat), Sudáfrica (Cape Tawny, Muscadel), Francia (Vins Doux Naturels: Banyuls, Maury, Rivesaltes), y Argentina, Chile o California, donde se recrean estilos clásicos.

En todos los casos, la fermentación se detiene con aguardiente vínica, preservando azúcares naturales y elevando el alcohol a 17–22 % vol.

Esta categoría busca reproducir la intensidad aromática, dulzor equilibrado y longevidad de los modelos europeos, adaptando las variedades locales y condiciones climáticas.

**Base varietal:** Depende del origen, pero suelen emplearse variedades aromáticas o de alta concentración

#### **Perfil sensorial**

**Vista:** Color de ámbar a caoba intenso, brillante; puede variar hacia rubí oscuro en estilos tipo Tawny o Rutherglen.

**Nariz:** Aromas de frutas pasificadas, caramelo, miel, frutos secos, chocolate, café, y notas florales o especiadas según la variedad.

**Boca:** Dulce, rica y cálida, con acidez moderada a viva que mantiene el equilibrio. Textura aterciopelada, sabores de pasas, higo, miel y nuez, y final persistente y envolvente.

## **W7E: Vinos Dulces**

### **W7E1: Late Harvest**

**Descripción general:** Vino naturalmente dulce, no fortificado, elaborado con uvas cosechadas tardíamente cuando alcanzan alta concentración de azúcares por deshidratación en la planta. Elaborado bajo condiciones controladas que preservan acidez, equilibrio y pureza aromática.

Los Late Harvest reflejan la madurez extrema de la uva y se vinifican deteniendo la fermentación por frío o por agotamiento natural de levaduras, no por fortificación.

#### **Base varietal**

Depende del origen y estilo, pero suelen emplearse cepas aromáticas o blancas de buena acidez.

#### **Perfil sensorial**

**Vista:** Color amarillo dorado brillante, evolucionando a ámbar con el tiempo.

**Nariz:** Aromas de fruta madura y/o confitada (piña, mango, durazno, damasco), cáscara de cítrico, flores blancas y miel. Notas frescas y limpias; sin oxidación.

**Boca:** Dulce, con acidez equilibrada. Untuoso, de final largo.

## **W7E2: Late Harvest con Botrytis**

**Descripción general:** Vino dulce natural de vendimia tardía afectado por Botrytis cinerea (“podredumbre noble”), elaborada con uvas que han perdido agua y concentrado azúcares, ácidos y compuestos aromáticos bajo esta acción fúngica controlada.

La botrytis aporta complejidad, miel, notas de frutos secos y textura viscosa. Grandes vinos dulces del mundo son elaborados con podredumbre noble.

**Base varietal:** Según el viñedo y condiciones climáticas. La uva se cosecha individualmente, solo cuando presenta el desarrollo botrítico óptimo.

### **Perfil sensorial**

**Vista:** Color dorado profundo a ámbar, con brillo intenso y densidad visible.

**Nariz:** Compleja y envolvente: miel, frutas tropicales, azahar, durazno seco, higo, cáscara de naranja confitada, azafrán, jengibre, té, flores blancas, cera de abeja, especias dulces y frutos secos.

**Boca:** Dulzor intenso, acidez equilibrada. Textura untuosa. Final muy largo y gran potencial de guarda.

## **W7E3: Ice Wine**

### **Descripción general:**

Vino dulce natural no fortificado, elaborado a partir de uvas congeladas naturalmente en la vid y prensadas a temperaturas inferiores a -7 °C. Durante el prensado, solo el jugo concentrado, rico en azúcares, ácidos y compuestos aromáticos, se separa del hielo, produciendo un vino de dulzor intenso, acidez vibrante y pureza excepcional. A diferencia de los vinos botritizados, la concentración proviene exclusivamente del congelamiento natural, sin acción de Botrytis cinerea. Referentes mundiales: Eiswein alemán y austríaco, y al Icewine canadiense (VQA Ontario y British Columbia), reconocidos por su equilibrio entre dulzor y frescura. Su elaboración exige condiciones climáticas extremas, cosecha manual nocturna o al amanecer, y genera rendimientos muy bajos, lo que lo convierte en un vino raro y de alto valor.

**Base varietal:** Depende de la región y del clima:

- Alemania / Austria: Riesling, Grüner Veltliner, Silvaner.
- Canadá: Vidal Blanc, Riesling, Cabernet Franc.
- Otras zonas frías: Gewürztraminer, Chenin Blanc, híbridos resistentes al frío.
- Las variedades elegidas deben conservar alta acidez natural y soportar el congelamiento prolongado sin perder integridad aromática.

### **Perfil sensorial**

**Vista:** Color amarillo dorado brillante a ámbar claro, con notable densidad y reflejos luminosos producto de la alta concentración de azúcares.

**Nariz:** Muy intensa y pura, con aromas de fruta tropical (mango, piña, maracuyá), albaricoque, miel, durazno maduro, manzana asada y cítricos confitados.

**Boca:** Dulce, densa y vibrante, con acidez filosa que equilibra los niveles extremadamente altos de azúcar (180–300 g/L). Textura sedosa y viscosa. El final es muy largo, fresco y persistente, con sensación de pureza y energía. La acidez natural otorga equilibrio y elegancia.

## W7F: Vinos de Uvas Deshidratadas

### W7F1: Vinos Pasificados

**Descripción general:** Vinos dulces naturales no fortificados, elaborados a partir de uvas deshidratadas (pasificadas) al sol o en ambiente ventilado, lo que concentra azúcares, acidez y compuestos aromáticos antes de la fermentación.

El pasificado puede realizarse sobre la planta (vendimia muy tardía) o fuera de ella (post-cosecha en rejillas o cuartos ventilados). El resultado son vinos de gran intensidad aromática, dulzor equilibrado y textura melosa.

**Base varietal:** Depende de la región, pero suelen emplearse uvas aromáticas o de piel gruesa y buena acidez. La elección busca un balance entre dulzor natural y frescura.

#### *Perfil sensorial*

**Vista:** Color ámbar dorado o cobrizo, según tiempo de secado y oxidación.

**Nariz:** Aromas de frutas pasas y confitadas, miel, higo seco, dátil, cáscara de naranja, caramelo y flores secas.

**Boca:** Dulce, redondo y untuoso, con acidez que mantiene el equilibrio. Sabores de miel, fruta seca, membrillo y toffee; final persistente y cálido. En versiones envejecidas, aparecen notas de nuez, té y panal de abeja.

### W7F2: Vin de Paille (Vino de Paja)

**Descripción general:** Vinos elaborados con uvas secadas sobre esteras de paja o caña (vin de paille, straw wine), donde la deshidratación lenta concentra los azúcares y acidez antes de prensar. El secado dura varias semanas hasta alcanzar la concentración deseada. Este método se usa tradicionalmente en regiones como Jura, Hermitage, Tokaj y zonas de Grecia e Italia, buscando intensidad aromática, dulzor natural y frescura balanceada.

**Base varietal:** Variedades blancas de acidez alta o buena estructura.

#### *Perfil sensorial*

**Vista:** Color oro a ámbar con reflejos cobrizos.

**Nariz:** Rica y compleja: frutas de carozo deshidratadas (durazno, damasco), miel, cera, caramelo y flores secas. Con los años desarrolla notas de nuez, pan tostado, cáscara de naranja y té.

**Boca:** Dulce, viscosa y concentrada, con acidez vibrante. Final muy largo y elegante. Gran potencial de guarda.

### W7F3: Passito

**Descripción general:** El término *Passito* (de *appassire*, “secar”) designa vinos dulces de alta concentración aromática y cuerpo, reconocidos por su equilibrio entre dulzor, acidez y complejidad oxidativa ligera. Son elaborados con uvas pasificadas, tradicionalmente secadas en fruttai (cuartos ventilados o sobre esteras) durante semanas o meses antes de la vinificación. Ejemplos emblemáticos son el Recioto della Valpolicella, Vin Santo, Pantelleria Passito. Pueden envejecer décadas.

**Base varietal:** Depende de la denominación. El objetivo es preservar acidez natural durante la pasificación.

#### *Perfil sensorial*

**Vista:** Color de oro profundo a ámbar caoba, brillante y denso.

**Nariz:** Opulenta y envolvente: miel, frutas secas (higo, dátil, albaricoque), piel de naranja, caramelo, especias y flores deshidratadas.

**Boca:** Dulce, aterciopelado y concentrado, con acidez que da equilibrio. Textura sedosa. Final largo y armonioso.

### **W7F4: Vino de Uvas Pasificadas de Moscatel**

**Descripción general:** Vinos dulces naturales elaborados con uvas Moscatel de Alejandría, deshidratadas al sol sobre paseras para concentrar azúcares, acidez y aromas antes de la vinificación. Su perfil altamente aromático, con alto contenido de terpenos (linalol, geraniol, nerol), produce vinos con perfume floral distintivo, incluso tras el pasificado. Regulados por la Denominación de Origen Málaga, estos vinos pueden ser “Naturalmente Dulces” (sin fortificación) o “Dulces Naturales” (con fermentación parcial y posterior fortificación). La exposición solar intensa y el secado tradicional confieren notas melosas, textura untuosa y equilibrio gracias a la acidez natural de Moscatel. Según el Consejo Regulador, las categorías tradicionales incluyen “Málaga”, “Pajarete” y “Málaga Virgen”, entre otros estilos determinados por dulzor y método. La D.O. permite indicar el tipo de crianza (Joven, Añejo, Trasañejo) y el grado de dulzor, reflejando el tiempo de envejecimiento y la concentración.

**Base varietal:** Moscatel de Alejandría es la uva exclusiva o dominante en estos vinos.

#### **Perfil sensorial**

**Vista:** Color dorado a ámbar, incluso caoba. Brillante y denso. Con los años, puede desarrollar reflejos cobrizos o topacio.

**Nariz:** Muy intensa y perfumada, con aromas de miel, flor de azahar, pasas, dátiles, higo seco, piel de naranja confitada y caramelo. Con los años, aparecen notas a frutos secos, té negro, cera y madera.

**Boca:** Dulce, amplia y aterciopelada, con acidez equilibrada y textura viscosa. Leve amargor, y final muy largo, cálido, envolvente y persistente.

# W8 - MÉTODOS DE FERMENTACIÓN TRADICIONALES

*Esta categoría describe vinos y bebidas fermentadas elaborados con métodos ancestrales y tradicionales que preservan técnicas pre-industriales. Incluye tanto métodos vinícolas tradicionales como chichas ancestrales sudamericanas, representando la continuidad cultural de tradiciones fermentativas milenarias.*

## W8A: Vinos Tradicionales

### W8A1: Pipeño

**Descripción general:** Vino tradicional chileno de arraigo campesino, en el centro-sur (Itata–Biobío y zonas aledañas de Maule/Ñuble), históricamente ligado a uvas criollas (especialmente País y, en algunos casos, Moscatel) y a su elaboración/conservación en pipas de raulí (toneles de madera), usadas desde el s. XVIII; son las que le dan nombre. Enfoque campesino/artesanal; hoy algunos productores mantienen vinificación de baja intervención. Estilo franco, frutal rojo, rústico, de frescura y mínima intervención. En septiembre de 2024, la autoridad chilena (SAG) aclaró la coexistencia de dos categorías:

- Pipeño: bebida parcialmente fermentada de uva, con dulzor natural y grado alcohólico < 11,5%.
- Vino pipeño: vino sujeto a la normativa vitivinícola, con graduación mínima de 11,5%.

Esta guía se centra en el carácter tradicional y su nexos con pipas y uvas criollas.

**Base varietal:** Predomina País; pueden intervenir otras criollas como Moscatel de Alejandría y mezclas criollas según tradición local.

#### *Perfil sensorial*

**Vista:** Rojo claro a medio, a menudo ligeramente turbio debido a la mínima clarificación o filtrado.

**Nariz:** Aromas de frutas rojas frescas (cereza, frambuesa), con notas terrosas y de hierbas; ocasional trazo de levadura natural derivado de la fermentación espontánea.

**Boca:** Acidez natural marcada y taninos suaves, con posible trazo terroso/herbal. Cuerpo ligero a medio, de trago fácil; muchos ejemplares se disfrutan jóvenes.

### W8A2: Vino Patero

**Descripción general:** Vino tradicional elaborado por pisado de uva con los pies (“pata-pila”, pisado manual), de perfil rústico y mínima intervención, con fuerte arraigo en el norte argentino/Valles Calchaquíes y otros focos rurales. Históricamente destinado al consumo local, en Argentina, el INV encuadra a “vino patero” dentro de Vino Casero (denominación legal) para pequeños elaboradores. El estilo de elaboración actual es de mínima clarificación/filtrado; producto frecuentemente joven, a veces con dulzor natural según práctica local.

**Base varietal:** Uvas locales en estilo monovarietal o mezcla (criollas y/o variedades tradicionales de la zona), estrujado por pisado y fermentación sencilla, a veces en lagares/piletas o vasijas tradicionales. No hay una variedad única obligatoria para “patero”.

#### *Perfil sensorial*

**Vista:** Tonos rosados o tintos claros a medios, con posible ligera turbidez natural por mínima clarificación.

**Nariz:** Aromas frutales intensos, fruta roja madura, con matices rústicos, terrosos/herbales y, ocasionalmente, trazos fermentativos propios de fermentación espontánea.

**Boca:** Fruta directa, a menudo con dulzor perceptible y grado alcohólico generoso; taninos bajos a moderados, textura sencilla y final franco. Suele consumirse joven.

### **W8A3: Fermentaciones en Ánforas/Tinajas**

**Descripción general:** Vinos fermentados y/o criados en recipientes de arcilla —tinajas, ánforas, o qvevri en el caso georgiano—, cuyo uso se remonta a la Antigüedad. La porosidad de la arcilla permite una microoxigenación natural que suaviza taninos y aporta textura sin añadir aromas ajenos. En blancos con maceración se desarrollan tonos ámbar y textura tánica sutil. En el método georgiano del qvevri, las vasijas se entierran para garantizar estabilidad térmica durante la fermentación y crianza; esta práctica fue reconocida por la UNESCO como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. Las tradiciones mediterráneas e ibéricas adaptaron el mismo principio en las tinajas o talhas, originando estilos regionales distintivos. El objetivo común es expresar la pureza del fruto con mínima intervención y texturas finas, preservando una de las técnicas más antiguas de la vitivinicultura y una vuelta a las raíces.

**Base varietal:** Variedades autóctonas o tradicionales según la región fermentadas o criadas en recipientes de arcilla, enterrados o en bodega, con posible contacto prolongado con hollejos y pepas.

#### ***Perfil sensorial***

**Vista:** Color variable según estilo (blancos, ámbar/contacto con pieles, tintos); puede presentar ligera turbidez o velo debido a mínima clarificación.

**Nariz:** Aromas afrutados con matices terrosos o minerales y especias sutiles.

**Boca:** Tanino pulido en tintos, textura fina y volumen sostenido por la microoxigenación. Acidez euilibrada, y en algunos casos, sensación salina.

### **W8A4: Blancos con Maceración / Vinos Naranjos**

**Descripción general:** Vinos blancos fermentados/macerados con los hollejos durante un tiempo prolongado, lo que aporta color ámbar/anaranjado y estructura fenólica perceptible. La OIV define oficialmente “vino blanco con maceración” como vino blanco procedente de la fermentación alcohólica de un mosto con contacto prolongado con el orujo (hollejos, pulpa, pepitas y eventualmente raspones), exclusivamente de uvas blancas y con maceración mínima de 1 mes en recipientes neutros (arcilla/ánforas/tinajas, madera neutra o depósitos inertes), con mínima clarificación/filtrado. La microoxigenación de ciertos materiales ayuda a afinar los taninos. La categoría está inspirada en métodos antiguos como las qvevri georgianas, y hoy es un estilo presente en múltiples regiones.

**Base varietal:** Variedades blancas aptas para maceraciones largas.

#### ***Perfil sensorial***

**Vista:** Amarillo profundo a ámbar/anaranjado, con posible leve turbidez/velo por mínima intervención.

**Nariz:** La maceración puede añadir complejidad aromática. Frutas deshidratadas, pieles cítricas, notas florales, infusiones/té, especias y matices terrosos/minerales

**Boca:** Estructura fenólica/ tánica perceptible. Tanino fino procedente del hollejo, volumen medio, tensión y, según el estilo, final seco o con leve azúcar residual, y puede aparecer una sensación salina.

### **W8A5: Vinos Naturales / Mínima Intervención**

**Descripción general:** Filosofía de vinificación con intervención tecnológica limitada, evitando correcciones agresivas y priorizando una viticultura cuidadosa y fermentaciones limpias. El término “vino natural” carece de una definición legal internacional unificada, pero se usa para describir vinos de mínima intervención, elaborados con levaduras autóctonas, sin adición de productos enológicos más allá de los estrictamente necesarios, y con uso restringido de anhídrido sulfuroso (SO<sub>2</sub>). Estos vinos promueven la expresión del origen, la microbiota local y el carácter del viñedo. No equivale a “orgánico” o “biodinámico”, aunque los productores naturales apliquen estos principios. Se prioriza transparencia y autenticidad sobre corrección tecnológica.

**Base varietal:** Cualquier variedad autóctona o internacional, idealmente proveniente de viticultura orgánica o biodinámica, sin uso de herbicidas ni fertilizantes sintéticos. La fermentación es espontánea, con levaduras indígenas, sin inoculación comercial. Las clarificaciones son suaves, sin estabilización o correcciones agresivas, SO<sub>2</sub> limitado, Sin filtración intensa ni adición de aditivos industriales.

### **Perfil sensorial**

**Vista:** Color dependiente de la variedad y la técnica; puede presentar ligera turbidez o velo natural por ausencia de filtración.

**Nariz:** Expresión variable: desde perfiles de fruta fresca y pureza varietal hasta notas terrosas, fermentativas o ligeramente oxidativas.

**Boca:** Rusticidad por ausencia de correcciones enológicas; textura si hay contacto con pieles. Estilo no estandarizado, reflejo directo del origen, la añada y las decisiones de bodega.

## **W9 - BEBIDAS OBTENIDAS POR DESALCOHOLIZACIÓN TOTAL O PARCIAL DE VINO**

*Esta categoría describe bebidas obtenidas por desalcoholización total o parcial de vino y productos vínicos innovadores orientados hacia beneficios funcionales específicos o reducción/eliminación de alcohol. Representa la evolución moderna de la vitivinicultura hacia productos especializados para consumo responsable y bienestar.*

### **W9A: Sin Alcohol**

#### **W9A1: Tinto Desalcoholizado**

**Descripción general:** Vino base tinto sometido a desalcoholización mediante tecnologías como ósmosis inversa, conos rotatorios o destilación al vacío, que reducen parcial o totalmente el etanol preservando en lo posible el color, taninos y aromas varietales. La desalcoholización implica una reducción parcial o casi total del etanol en un vino previamente elaborado, generando vinos “parcialmente” o “totalmente desalcoholizados”. El proceso modifica la percepción sensorial —menor cuerpo y complejidad aromática—, pero mantiene la identidad varietal y la frescura.

**Base varietal:** Se utilizan vinos tintos tradicionales de distintas variedades, habitualmente de perfil frutal y aromático eligiendo las que mejor conservan sus características tras la desalcoholización, que puede afectar la retención de compuestos volátiles y la sensación de volumen en boca.

#### **Perfil sensorial:**

**Vista:** Color rojo característico del vino base, con ligera pérdida de intensidad según el método utilizado.

**Nariz:** Aromas varietales reconocibles, aunque con menor intensidad y complejidad por la eliminación parcial de ésteres volátiles; predominan notas de frutas rojas y negras frescas, leves matices especiados o herbales.

**Boca:** Cuerpo ligero a medio, taninos suaves, y acidez equilibrada que aporta estructura y vivacidad. La ausencia de calor alcohólico realza la sensación de frescura y ligereza, con un final limpio y accesible, fiel al carácter varietal.

## **W9A2: Blanco Desalcoholizado**

**Descripción general:** Vino base blanco sometido a desalcoholización mediante tecnologías como ósmosis inversa, conos rotatorios o destilación al vacío, que reducen parcial o totalmente el etanol preservando en lo posible los aromas varietales, la acidez y el color característico.

La desalcoholización implica una reducción parcial o casi total del etanol en un vino previamente elaborado, generando productos reconocidos como “parcialmente” o “totalmente desalcoholizados”. El proceso modifica la percepción sensorial —menor volumen y complejidad aromática respecto al vino original—, pero mantiene la identidad varietal, la frescura y el equilibrio ácido propios de los vinos blancos. Estas bebidas se diseñan como alternativas sin alcohol que reproducen, en la medida posible, la experiencia sensorial de un vino tradicional.

**Base varietal:** Se utilizan vinos blancos tradicionales de perfil frutal y floral, eligiendo variedades que mejor conservan sus aromas y acidez tras la desalcoholización, dado que el proceso puede afectar la retención de compuestos volátiles y la sensación de textura. Se buscan variedades que mantienen expresividad aromática y frescura aun después de la reducción alcohólica.

### ***Perfil sensorial***

**Vista:** Color amarillo pálido a dorado claro, según la variedad y el método utilizado, con posible ligera pérdida de brillo o densidad.

**Nariz:** Aromas varietales reconocibles, con intensidad algo reducida por la eliminación parcial de ésteres volátiles. Predominan notas de frutas blancas y de carozo (pera, manzana, durazno), cítricos suaves, y, en algunos casos, matices florales o herbales.

**Boca:** Cuerpo ligero a medio, con acidez equilibrada que sostiene la estructura y aporta vivacidad. La ausencia de calor alcohólico acentúa la sensación de frescura y pureza varietal, con un final limpio y accesible, fiel al carácter del vino base.

## **W9A3: Rosé Desalcoholizado**

**Descripción general:** Vino base rosado sometido a desalcoholización mediante tecnologías como ósmosis inversa, conos rotatorios o destilación al vacío, que reducen parcial o totalmente el etanol preservando, en la medida posible, los aromas varietales, el color y la acidez natural.

Este vino ha sido obtenido a partir de un vino previamente elaborado que ha pasado por procesos físicos de separación del alcohol. El proceso de desalcoholización modifica la percepción sensorial —con menor cuerpo, volumen y complejidad aromática que el vino original—, pero mantiene la identidad varietal, la frescura y el perfil frutal característico de los rosé. Estas bebidas ofrecen una alternativa sin alcohol que busca reproducir la vivacidad y el equilibrio ácido del vino rosado tradicional, orientadas al consumo refrescante y casual.

**Base varietal:** Se emplean vinos rosados tradicionales elaborados a partir de variedades tintas de perfil frutal y aromático, seleccionadas por su capacidad de mantener color y expresión varietal tras la desalcoholización. Se busca conservar tonos rosados atractivos, fruta roja fresca y acidez viva. El proceso puede afectar la retención de compuestos volátiles y la textura en boca, por lo que las bases suelen ser vinos jóvenes y aromáticos, sin crianza en madera.

### ***Perfil sensorial***

**Vista:** Color rosado pálido a frambuesa claro, según variedad y método, con posible ligera pérdida de intensidad cromática o brillo tras la desalcoholización.

**Nariz:** Aromas varietales reconocibles, con intensidad moderada por la eliminación parcial de ésteres volátiles. Predominan notas de frutas rojas frescas (frutilla, cereza, frambuesa) y matices florales ligeros; en algunos estilos aparecen toques cítricos o herbales.

**Boca:** Cuerpo ligero a medio, con acidez equilibrada que aporta tensión y frescura. Los taninos son muy suaves o casi imperceptibles, y la ausencia de calor alcohólico realza la sensación de ligereza y pureza frutal. Final limpio, fresco y accesible, fiel al carácter varietal del vino base.

## **W9A4: Espumoso Desalcoholizado**

**Descripción general:** Bebida obtenida por desalcoholización parcial o total de un vino base espumoso o tranquilo, elaborada mediante tecnologías físicas como ósmosis inversa, conos rotatorios o destilación al vacío, que reducen el contenido de etanol preservando en lo posible el carácter aromático, la acidez y la burbuja natural o inducida. Este producto se clasifica como “bebida parcial o totalmente desalcoholizada”, no como vino espumoso en sentido legal. Pueden elaborarse a partir de vinos bases blancos, rosados o tintos, con una segunda fermentación previa o con gasificación posterior para reproducir la textura espumosa. El proceso de desalcoholización implica una ligera pérdida de volumen y complejidad aromática, pero mantiene la frescura varietal y el equilibrio ácido. La efervescencia ayuda a preservar la sensación refrescante pese a la pérdida de etanol, compensando parcialmente el menor cuerpo y volumen en boca. Los espumosos desalcoholizados representan la categoría más consolidada dentro del segmento sin alcohol, por su perfil refrescante, versátil y sensorialmente atractivo.

**Base varietal:** Se utilizan vinos base de perfil frutal, floral o cítrico, con buena acidez y estructura ligera. Las variedades más adecuadas son aquellas que mantienen frescura y aromas tras la reducción alcohólica. Los vinos base suelen ser jóvenes y sin crianza, a fin de conservar vivacidad y pureza aromática.

### ***Perfil sensorial***

**Vista:** Color amarillo pálido, salmón o rubí claro, según la variedad y el tipo de vino base. La burbuja es fina y persistente, contribuyendo a una sensación visual y táctil refrescante.

**Nariz:** Aromas varietales reconocibles, con intensidad moderada. Predominan notas de frutas blancas y cítricas (manzana verde, pera, limón), flores blancas y matices de pan o fermentación leve si proviene de segunda fermentación.

**Boca:** Ataque fresco y vivaz, con acidez marcada y cuerpo ligero. La burbuja fina y abundante potencia la sensación de frescura y equilibra la ausencia de calor alcohólico. Se perciben sabores frutales limpios y cítricos, con final ligero, seco o semiseco según estilo, y persistencia moderada.

## **W9B: Baja y Moderada Graduación Alcohólica**

### **W9B1: Baja Graduación Alcohólica (0.5 - 5.0% ABV)**

**Descripción general:** Vinos elaborados con el propósito de alcanzar una baja graduación alcohólica, mediante cosecha temprana, interrupción de la fermentación o técnicas de reducción parcial del etanol, conservando el carácter varietal y la frescura frutal. Estos productos presentan menor cuerpo y dulzor natural variable, dependiendo del momento de cosecha y del método utilizado. Se elaboran para lograr un estilo de bebida ligera y refrescante, manteniendo el equilibrio sensorial propio del vino pero con menor contenido alcohólico. Si no alcanzan el mínimo legal de alcohol (habitualmente 8,5 % ABV, variable según país y categoría) se reclasifican como bebidas a base de vino o bebidas derivadas. La baja graduación alcohólica puede obtenerse por manejo de madurez o técnicas enológicas controladas, y su objetivo es preservar la pureza varietal, la frescura y la vivacidad evitando sensación diluida o desequilibrada. Los estilos de fermentación detenida. Su ligereza, menor tenor calórico y perfil accesible, son valoradas en tiempos actuales.

**Base varietal:** Variedades aromáticas y frescas que mantienen identidad incluso con bajo grado alcohólico. Métodos principales: cosecha temprana, fermentación detenida, fermentación parcial o limitada o reducción parcial del etanol. Se busca mantener equilibrio entre frescura, volumen y expresión varietal, evitando pérdida de identidad sensorial.

### ***Perfil sensorial***

**Vista:** Color ligero y brillante, variable según variedad y estilo: en blancos, amarillo pálido a verdoso; en rosados, rosa claro o salmón; en tintos, rojo violáceo brillante, todos reflejando juventud y pureza.

**Nariz:** Aromas varietales nítidos y expresivos, con notas de fruta fresca, cítricos, flores blancas o rojas, y ocasional toque herbal o fermentativo; en versiones semidulces pueden aparecer matices melosos o de fruta madura.

**Boca:** Cuerpo ligero a medio, con acidez viva y sensación jugosa. La baja graduación alcohólica resalta la frescura y el carácter frutal directo, con taninos suaves o casi imperceptibles en tintos. El final es limpio, refrescante y accesible, sin calor alcohólico, manteniendo fidelidad al carácter varietal.

## **W9B2: Moderada Graduación Alcohólica (5.0 - 8.5% ABV)**

**Descripción general:** Vinos elaborados con el propósito de ofrecer una experiencia ligera y altamente bebible, concebidos para la "sesión" o mayor tiempo de disfrute, con un contenido de alcohol moderadamente bajo (aproximadamente 5.0 - 8.5 % ABV). El término "Session Wines" constituye una categoría estilística sin denominación legal oficial. Se elaboran mediante cosecha temprana, fermentación controlada y/o reducción parcial del etanol, buscando moderar el nivel alcohólico sin renunciar a la identidad varietal, la frescura frutal ni el perfil sensorial propio del vino. El objetivo es lograr un estilo fresco, accesible y de alta "bebibilidad", donde la expresión frutal y la moderación alcohólica se combinan con equilibrio y vivacidad. Si no alcanzan el mínimo legal de alcohol (habitualmente 8,5 % vol., variable según país y categoría) se reclasifican como bebidas a base de vino o bebidas derivadas. Son vinos modernos, orientados al disfrute responsable y continuo, ideales para situaciones informales, comidas relajadas o momentos sociales en los que se busca disfrutar más de una copa sin el impacto del vino tradicional.

**Base varietal:** Variedades aromáticas, expresivas y equilibradas que conservan identidad con menor graduación, preferentemente de climas frescos o cosechadas antes de plena madurez. Métodos principales: cosecha temprana, fermentación limitada, selección de levaduras de bajo rendimiento alcohólico o reducción parcial del etanol.

### **Perfil sensorial**

**Vista:** Color brillante y atractivo, color que denota juventud. En blancos, tonos amarillo pálido a limón claro; en rosados, rosa pálido o salmón; en tintos, rojo rubí o cereza, de capa baja.

**Nariz:** Intensidad aromática media alta, fruta y notas acordes a la variedad.

**Boca:** Cuerpo medio a ligero, acidez refrescante y carácter frutal, suave en boca, de persistencia media.

## **W10 - BEBIDAS VÍNICAS FUNCIONALES**

*Al referirnos a "vino" como producto de fermentación de la uva; al añadir ingredientes (vitaminas, probióticos, botánicos o adaptógenos), nos referiremos a bebidas a base de vino o vónicas.*

### **W10A: Bebidas a Base de Vino**

#### **W10A1: Bebidas Vónicas con Cultivos Probióticos**

**Descripción general:** Término comercial que designa bebidas vónicas de graduación alcohólica moderada, elaborados para ofrecer mayor bebibilidad, frescura y equilibrio, manteniendo identidad varietal y expresión del origen. El concepto "Session wine" es utilizado para describir vinos de estructura ligera, bajo contenido alcohólico y alta bebibilidad, pero no constituye una categoría legal reconocida por autoridades regulatorias. Diseñados para mayor bebibilidad con estructura ligera, estos productos se clasifican como bebidas vónicas debido a su contenido alcohólico y composición enológica.

Inspirado en el concepto de las "session beers", este estilo busca optimizar la experiencia de consumo social prolongado sin fatiga, ofreciendo equilibrio, fluidez y frescura. Representa una evolución moderna dentro del panorama vónico, centrada en la moderación alcohólica y la accesibilidad sensorial, manteniendo la expresión varietal y la estructura propia del vino. Su desarrollo contemporáneo responde a la búsqueda de equilibrio entre la experiencia vinícola completa y la moderación alcohólica, alineándose con las tendencias globales de consumo.

**Base varietal:** Bebida a base de vino con adición de cultivos probióticos específicos (Lactobacillus, Bifidobacterium) estabilizados.

**Perfil sensorial**

Debido a la diversidad varietal y de técnicas, no existe un perfil sensorial único; el hilo conductor es la bebibilidad, frescura y moderación alcohólica, más que la uniformidad aromática.

**W10A2: Bebidas Vínicas con Vitaminas Añadidas**

**Descripción general:** Bebidas vónicas de graduación alcohólica moderada, elaborados para ofrecer mayor bebibilidad, frescura y equilibrio, manteniendo identidad varietal y expresión del origen. Se trata de bebidas de estructura ligera, bajo contenido alcohólico y alta bebibilidad, formuladas con la adición controlada de vitaminas autorizadas para aportar un perfil funcional complementario y no constituye una categoría legal reconocida por autoridades regulatorias. Diseñados para mayor bebibilidad con estructura ligera, estos productos se clasifican como bebidas vónicas debido a su contenido alcohólico y composición enológica.

**Base varietal:** Bebida a base de vino con complejos vitamínicos estables y biocompatibles con medio alcohólico.

**Perfil sensorial**

Debido a la diversidad varietal y de técnicas, no existe un perfil sensorial único; el hilo conductor es la bebibilidad, frescura y moderación alcohólica, más que la uniformidad aromática.

**W10A3: Bebidas Vínicas con Adaptógenos**

**Descripción general:** Bebidas vónicas de graduación alcohólica moderada, elaborados para ofrecer mayor bebibilidad, frescura y equilibrio, manteniendo identidad varietal y expresión del origen. Se trata de bebidas de estructura ligera, bajo contenido alcohólico y alta bebibilidad, infusionadas con adaptógenos para aportar un perfil funcional complementario y no constituye una categoría legal reconocida por autoridades regulatorias. Diseñados para mayor bebibilidad con estructura ligera, estos productos se clasifican como bebidas vónicas debido a su contenido alcohólico y composición enológica. Se trata de una fusión de vinificación tradicional con medicina herbal moderna. Dirigido a bienestar holístico.

**Base varietal:** Bebida a base de vino con extractos estandarizados de adaptógenos formulados para estabilidad alcohólica.

**Perfil sensorial**

Debido a la diversidad varietal y de técnicas, no existe un perfil sensorial único; el hilo conductor es la bebibilidad, frescura y moderación alcohólica, más que la uniformidad aromática, y puede incluir aromas con notas herbales sutiles de ashwagandha, ginseng, rhodiola u otros adaptógenos.

**W10A4: Bebidas Vínicas enriquecidas con Antioxidantes**

**Descripción general:** Bebidas vónicas de graduación alcohólica moderada, elaborados para ofrecer mayor bebibilidad, frescura y equilibrio, manteniendo identidad varietal y expresión del origen. Se trata de bebidas de estructura ligera, bajo contenido alcohólico y alta bebibilidad, con antioxidantes adicionales más allá de polifenoles naturales, para aportar un perfil funcional complementario y no constituye una categoría legal reconocida por autoridades regulatorias. Diseñados para mayor bebibilidad con estructura ligera, estos productos se clasifican como bebidas vónicas debido a su contenido alcohólico y composición enológica.

**Base varietal:** Bebida a base de vino enriquecida con antioxidantes externos: extracto de uva W10D: Wellness Blends concentrado, resveratrol, antocianinas, Vitamina E.

### ***Perfil sensorial***

Debido a la diversidad varietal y de técnicas, no existe un perfil sensorial único; el hilo conductor es la bebibilidad, frescura y moderación alcohólica, más que la uniformidad aromática, y puede incluir aromas posibles notas frutales intensificadas por extractos antioxidantes.

## **W10A5: Bebidas Vínicas Aromatizadas**

**Descripción general:** Bebidas vónicas de graduación alcohólica moderada, elaborados para ofrecer mayor bebibilidad, frescura y equilibrio, manteniendo identidad varietal y expresión del origen. Se trata de bebidas de estructura ligera, bajo contenido alcohólico y alta bebibilidad, enriquecidas con hierbas medicinales o aromáticas, para aportar un perfil funcional complementario y no constituye una categoría legal reconocida por autoridades regulatorias. Diseñados para mayor bebibilidad con estructura ligera, estos productos se clasifican como bebidas vónicas debido a su contenido alcohólico y composición enológica. Fusión de técnicas de vinificación con herbolaria medicinal tradicional y fitoterapia contemporánea. que requiere conocimiento de compatibilidad herbal-vínica.

**Base varietal:** Bebida a base de vino con infusiones controladas de extractos botánicos específicos: flores, cortezas, raíces, frutos silvestres, seleccionados por beneficios y compatibilidad.

### ***Perfil sensorial***

Debido a la diversidad varietal y de técnicas, no existe un perfil sensorial único; el hilo conductor es la bebibilidad, frescura y moderación alcohólica, más que la uniformidad aromática, y puede incluir aromas con notas herbales distintivas: lavanda, manzanilla, hierbas mediterráneas.

## **W10A6: Innovaciones Vínicas**

**Descripción general:** Bebidas vónicas de graduación alcohólica moderada, elaboradas para ofrecer mayor bebibilidad, frescura y equilibrio, manteniendo identidad varietal y expresión del origen. Se trata de productos de estructura ligera, bajo contenido alcohólico y alta bebibilidad, formulados con la adición controlada de componentes funcionales o complementarios diferentes a los mencionados anteriormente en esta categoría. Diseñados para mayor bebibilidad con estructura ligera, estos productos se clasifican como bebidas vónicas debido a su contenido alcohólico y composición enológica. Representan una evolución moderna dentro del panorama vónico, centrada en la moderación alcohólica y la accesibilidad sensorial, alineándose con las tendencias globales de consumo responsable y bienestar. Estas innovaciones vónicas pretender ser flexibles para innovaciones futuras en vinos funcionales y permite desarrollos experimentales orientados al bienestar.

**Base varietal:** Bebida a base de vino con adición de otros productos como superfoods, minerales añadidos, enzimas específicas, combinaciones únicas de ingredientes funcionales.

### ***Perfil sensorial***

Debido a la diversidad varietal y de técnicas, no existe un perfil sensorial único; el hilo conductor es la bebibilidad, frescura y moderación alcohólica, más que la uniformidad aromática y puede incluir aromas variables según innovación específica, pueden incluir notas de superfoods, ingredientes funcionales únicos.

# W11 - FERMENTADOS ESPECIALES

*Esta categoría describe bebidas alcohólicas fermentadas elaboradas con frutas distintas a uvas. Las bebidas a base de frutas expresan características únicas, combinando técnicas de elaboración tradicionales con adaptaciones específicas para diferentes materias primas frutales. A las bebidas alcohólicas fermentadas de fruta, miel u otros sustratos; en algunos países o legislaciones se les denomina “vino” según su origen, legislación, tradición enológica o materia prima. En Chile no está permitido por la legislación vigente.*

## W11A: Bebidas Alcohólicas Tradicionales Fermentadas de Frutas

### W11A1: Bebida Alcohólica Fermentada de Bayas

- **Impresión general:** Bebidas elaboradas con frutas del bosque como fresa, frambuesa, arándanos, mora.
- **Apariencia:** Típicamente reflejando color natural de la fruta base utilizada.
- **Aroma:** Intensos, de frutas del bosque específicas, florales, con frescura natural característica de berries.
- **Sabor:** Frescos y vivos de frutas del bosque
- **Sensación en boca:** Cuerpo ligero a medio con acidez alta natural y vibrante de berries, final limpio que expresa carácter frutal. Textura refrescante y vivaz.
- **Comentarios:** La acidez natural alta de estas frutas las hace ideales para estas bebidas, creando productos refrescantes.
- **Historia:** Tradición desarrollada en regiones con abundancia de frutas silvestres, especialmente climas templados.
- **Ingredientes característicos:** Frutas del bosque frescas o congeladas, fermentación adaptada a acidez específica de cada fruta.

### W11A2: Fermentado de Fruta de Carozo

- **Impresión general:** Bebidas elaboradas con frutas de hueso como durazno, albaricoque, ciruela, cereza.
- **Apariencia:** Típicamente reflejando color natural de la fruta base utilizada.
- **Aroma:** Frutas de hueso maduras, dulzura natural, florales, con intensidad aromática característica.
- **Sabor:** Frutas maduras con dulzura natural, cuerpo medio, final frutal persistente y aromático.
- **Sensación en boca:** Cuerpo medio con dulzura natural equilibrada. Textura que refleja carácter de frutas de hueso.
- **Comentarios:** Las frutas de hueso proporcionan azúcares abundantes y aromas intensos, creando vinos con más cuerpo.
- **Historia:** Desarrollado en regiones con tradición frutal, aprovechando excedentes de cosecha para fermentación.
- **Ingredientes característicos:** Frutas de hueso maduras, técnicas específicas para manejar pectinas y evitar amargor de huesos.

## W11B: Otras Bebidas Fermentadas de Frutas

### W11B1: Otras Bebidas Fermentadas de Frutas

- **Impresión general:** Incluye bebidas fermentadas de cualquier fruta no clasificada anteriormente. Puede incluir frutas tropicales, cítricas, exóticas, nativas, y combinaciones únicas según recursos locales disponibles.
- **Apariencia:** Color completamente dependiente de la fruta específica utilizada.
- **Aroma:** Variables, que reflejen completamente la fruta base utilizada, desde tropicales intensos hasta sutiles y delicados.
- **Sabor:** Deben expresar claramente el carácter de la fruta base.
- **Sensación en boca:** Estructura variable según fruta utilizada, pero siempre equilibrada para expresión apropiada.
- **Comentarios:** Permite experimentación con cualquier fruta fermentable. Incluye frutas tropicales, nativas sudamericanas, combinaciones innovadoras.
- **Historia:** Representa diversidad frutal mundial aplicada a técnicas vinícolas, incluyendo recursos nativos únicos.
- **Ingredientes característicos:** Variable según fruta específica - puede incluir mango, piña, maracuyá, frutas amazónicas, cítricas.

## W11C: Chichas

### W11C1: Chicha de Uva

- **Impresión general:** Bebida fermentada tradicional sudamericana de uva fresca. Fermentación artesanal parcial, consumo fresco durante vendimia.
- **Apariencia:** Color natural con posible turbidez de fermentación activa.
- **Aromas:** Fruta uva, levadura natural, toques ácidos, carácter rústico tradicional.
- **Sabor:** Fresco de uva con dulzura residual variable, acidez natural, carbonatación suave natural.
- **Sensación en boca:** Cuerpo ligero con dulzura residual variable. Carbonatación suave natural de fermentación activa.
- **Comentarios:** Tradición ancestral precolombina adaptada a uvas europeas. Representa continuidad cultural indígena.
- **Historia:** Continuidad de tradiciones indígenas de fermentación adaptadas a viticultura colonial.
- **Ingredientes característicos:** Uvas frescas de variedades locales, fermentación natural parcial sin control técnico estricto.

### W11C2: Chicha de Manzana

- **Impresión general:** Bebida fermentada de manzanas con aromas frescos de manzana y levadura. Elaboración artesanal durante cosecha, fermentación natural espontánea.
- **Apariencia:** Típicamente amarillo claro a dorado, a menudo con turbidez natural.
- **Aromas:** Frescos de manzana, levadura, con acidez característica de manzanas fermentadas.
- **Sabor:** Manzana fresca fermentada, acidez natural equilibrada, carbonatación suave, carácter campestre.
- **Sensación en boca:** Cuerpo ligero con acidez refrescante característica. Carbonatación suave natural de fermentación.
- **Comentarios:** Tradición especialmente fuerte en Chile y regiones andinas con cultivo de manzanas.
- **Historia:** Adaptación de técnicas de chicha a manzanas introducidas, especialmente en regiones del sur de Chile.
- **Ingredientes característicos:** Manzanas frescas locales, fermentación natural espontánea, ocasionalmente con especias tradicionales.

### W11C3: Chicha de Maíz

- **Impresión general:** Bebida ancestral de maíz fermentado con aromas de cereal, dulzura natural, especias tradicionales y carácter terroso. Una de las bebidas fermentadas más antiguas de América.
- **Apariencia:** Color típicamente amarillo a dorado, ocasionalmente púrpura con maíz morado.
- **Aroma:** Cereal de maíz, dulzura natural, especias tradicionales, terroso, con carácter ancestral distintivo.
- **Sabor:** Cereal de maíz con dulzura variable, especias tradicionales, final con notas cereales distintivas.
- **Sensación en boca:** Cuerpo ligero con textura ligeramente espesa. Dulzura variable con acidez suave natural.
- **Comentarios:** Base de tradiciones ceremoniales y sociales precolombinas. Métodos varían por región con diferentes tipos de maíz.
- **Historia:** De las bebidas fermentadas más antiguas de América, fundamental en culturas precolombinas.
- **Ingredientes característicos:** Maíz local (amarillo, morado, blanco), agua, fermentación natural, ocasionalmente especias o frutas.

### W11C4: Chicha de Trigo

- **Impresión general:** Bebida fermentada tradicional del sur de Chile y regiones mapuches, elaborada principalmente con trigo (y ocasionalmente cebada). Tradición artesanal ligada a rituales y celebraciones comunitarias.
- **Apariencia:** Color típicamente pálido a amarillento claro; turbidez variable por sedimentación de cereales o escasa clarificación.
- **Aroma:** Cereal cocido (trigo), cebada si procede, leve dulzor residual, carácter rústico y natural de fermentación artesanal.
- **Sabor:** Cereales base (trigo/cebada) con dulzor residual variable, acidez suave natural, final moderadamente ligero; perfil sensorial más austero que otras chichas.
- **Sensación en boca:** Cuerpo ligero a medio; textura algo más densa o “sedosa” que las de frutas, dado el aporte del cereal; dulzor residual más sutil; sensación táctil asociada al cereal fermentado tradicional.
- **Comentarios:** representa una modalidad ancestral de fermentación de cereales introducidos en el sur chileno, vinculada a comunidades mapuches y rituales especiales. Aunque menos extendida comercialmente que la de uva o manzana, conserva valor cultural y patrimonial.
- **Historia:** Tradición presente en zonas mapuches del sur de Chile, identificada como muday, muday de trigo o chicha de trigo; reemplazo progresivo de algunas bebidas precolombinas de maíz por cereales introducidos (trigo, cebada) tras la colonización.
- **Ingredientes característicos:** Trigo como cereal base (u ocasionalmente cebada, en proporciones variables, según tradición local), agua, fermentación espontánea o semicontrolada artesanal; puede consumirse fresco tras fermentación breve.

### W11C5: Chicha de Jora

- **Impresión general:** Chicha especial elaborada con maíz germinado.
- **Apariencia:** Color típicamente dorado profundo a cobrizo por proceso de germinación.
- **Aromas:** Malta de maíz, dulzura natural, especias andinas, aromas complejos con profundidad desarrollada por germinación.
- **Sabor:** Malta de maíz con dulzura equilibrada, especias, final complejo desarrollado por germinación.
- **Sensación en boca:** Cuerpo medio con textura desarrollada por malta de maíz. Dulzura equilibrada con carácter único.
- **Comentarios:** Considerada la chicha más refinada. Proceso de germinación desarrolla enzimas y sabores complejos.
- **Historia:** Tradición antigua de Perú, especialmente en ceremonias. Técnica similar al malteado, pero ancestral.
- **Ingredientes característicos:** Maíz germinado tradicional (jora), técnicas ancestrales de malteado y fermentación.

## W11C6: Chicha de Quinoa

- **Impresión general:** Bebida fermentada del altiplano boliviano elaborada con quinoa.
- **Apariencia:** Color típicamente amarillo pálido a dorado claro.
- **Aromas:** Suaves. Cereal de quinoa, notas herbales, mineralidad característica de altura, carácter distintivo.
- **Sabor:** Quinoa con acidez suave natural, mineralidad de altura, final limpio con personalidad única.
- **Sensación en boca:** Cuerpo ligero con acidez suave. Textura característica de fermentación de quinoa.
- **Comentarios:** Tradición específica del altiplano. Representa adaptación cultural a recursos locales de altura.
- **Historia:** Desarrollada en altiplano boliviano y peruano, aprovechando quinoa como cereal base nativo.
- **Ingredientes característicos:** Quinoa real boliviana, agua de altura, fermentación natural adaptada a este cereal.

## W11C7: Chicha de Molle

- **Impresión general:** Bebida tradicional elaborada con frutos del molle.
- **Apariencia:** Color típicamente dorado a rojizo según concentración de frutos.
- **Aroma:** De carácter único especiados, resinosos, herbales, con carácter distintivo del fruto andino nativo.
- **Sabor:** Especiado, único, con acidez natural, final especiado distintivo, personalidad del fruto andino.
- **Sensación en boca:** Cuerpo ligero con carácter especiado distintivo. Final que refleja características únicas del molle.
- **Comentarios:** Una de las chichas más distintivas. Tradición preservada en comunidades rurales, representa uso de recursos nativos.
- **Historia:** Elaborada con frutos del árbol de molle nativo andino, especialmente preservada en comunidades tradicionales.
- **Ingredientes característicos:** Frutos de molle (*Schinus molle*), agua, fermentación natural adaptada a características específicas.

## W11C8: Otras Chichas Tradicionales

- **Impresión general:** Categoría que incluye todas las chichas tradicionales no especificadas anteriormente. Puede incluir chichas de yuca, camote, frutas nativas, combinaciones regionales específicas.
- **Apariencia:** Dependiendo de ingredientes específicos utilizados en tradición local.
- **Aroma:** Variable según tradición específica, pueden incluir tubérculos, frutas nativas, combinaciones ceremoniales únicas.
- **Sabor:** Refleja ingredientes base específicos, siempre con carácter de fermentación natural tradicional.
- **Sensación en boca:** Estructura variable según ingredientes base, pero siempre con carácter rústico tradicional.
- **Comentarios:** Permite documentación de tradiciones locales específicas y variaciones regionales únicas de fermentación ancestral.
- **Historia:** Representa diversidad de tradiciones fermentativas ancestrales usando recursos locales disponibles.  
**Ingredientes característicos:** Variables. Puede incluir tubérculos, frutas nativas, cereales locales, combinaciones tradicionales.