

27-Abr-08

archivo

MURAL.COM

Hola, poncelis |  mi cajón

> noticias

> opinión

> estilos

> sociales

> guía tapatía

> el lector opina

> diversión

> servicios

19 resultados encontrados desde el 1-Ene-1998

nueva
búsqueda

Buscar en:

Encabezado

Texto

Autor

PRECISA TU BÚSQUEDA

tips de búsqueda

Lo que buscas

- Haz clic en la  para eliminar un criterio.

Agrega otra palabra clave para afinar tu búsqueda

agregar

Entre el:

y el:

buscar

Fresa

Por

Areli Ávila

(23-Dic-2005).-

Los aromas que un vino puede expresar al servirlo en la copa son tan variados que no está de más descubrir en qué uvas o botellas se puede encontrar un perfume que nos guste.

Si el aroma a fresa es de los preferidos, entonces se estará hablando de vinos muy versátiles, amables y fáciles de beber porque se trata de una fragancia familiar, cercana y agradable que convierte la degustación en una experiencia reconfortante.

Las notas a fresa pertenecen al carácter "frutal" de un vino y es característico de la uva Pinot Noir, producida con gran éxito en la región francesa de Borgoña, y en Óregon, Estados Unidos.

Por ser difícil de cultivar es una cepa muy apreciada, pues para que tenga un buen potencial necesita climas fríos y noches frescas; por la delgadez de su piel, es susceptible a enfermedades y a resentir factores climáticos ocasionados por el viento, el sol, la humedad, entre otros.

Aunque los tintos Pinot Noir de Borgoña y de Óregon son diferentes, el de fresa es un aroma primario que proviene directamente de la uva madura con que se elabora el vino, por lo que estará presente siempre y cuando éste no se añeje o se añeje poco tiempo en barrica para que no se oculte con las esencias de la madera.

La nota a fresa también es común en los tintos de la uva Gamay, cuya principal zona de producción es Beaujolais en

HERRAMIENTAS DEL ARTÍCULO

 formato de impresión

A A A tamaño de texto

 envíalo por e-mail comentarios al editor

**AGREGA FILTROS
A TU BÚSQUEDA**

POR SECCIÓN

[todas](#)
[primera](#)
[comunidad](#)
[nacional](#)
[estados](#)
[negocios](#)
[internacional](#)
[cancha](#)
[gente](#)
[cultura](#)
[ciencia](#)
[cineguía](#)
[primera fila](#)
[automotriz](#)
[interfase](#)
[buena mesa](#)
[de viaje](#)
[moda](#)
[vida](#)

POR PUBLICACIÓN

[El Norte](#)
[Reforma](#)
[Palabra](#)

POR TIPO

[edición impresa](#)
[mural.com](#)
[fotos](#)
[fotogalerías](#)
[audios y videos](#)

Francia; en los blancos Zinfandel, y en contadas ocasiones en algún Merlot, aunque no es una fragancia propia de esta uva.

Encuentre este aroma en:

- Tintos Pinot Noir: Louis Latour (120 pesos) y Givry (200 pesos) de Borgoña; King State de Oregon (250 pesos).
- Tintos Gamay: Georges Duboeuf de Beaujolais.
- Otras opciones: Pinot Noir L.A. Cetto (100-120 pesos); Pinot Noir Beringer del Valle de Napa (140 pesos); White Zinfandel (Zinfandel Blanco) de Fetzer.

FUENTE: Pedro **Poncelis Jr**, sommelier de Vinoteca.

[gráficos animados](#)

[editorialistas](#)

BUSCAR EN: ELNORTE.COM



[↑ inicio](#)

Editora El Sol, S.A. de C.V. 2000-2006 | [Aviso Legal](#)

[reforma.com](#) | [elnorte.com](#) | [mural.com](#) | [palabra.com](#)

[quiénes somos](#) | [ayuda a usuarios](#) | [contáctanos](#)