vinetur

# Clasificación de los vinos espumosos según su contenido de azucar

Te dispones a comprar un Cava, un Champagne o cualquier otro espumoso y te surge la duda ¿Qué significa 'brut' o 'semiseco'?

jueves 16 de noviembre de 2017

Los términos "brut", "semiseco" o "seco" simplemente hacen referencia a la cantidad de azúcar natural procedente de la uva que tiene un vino espumoso. En la siguiente infografía desarrollado por vinowin podemos hacernos una idea rápida de lo dulce que será un vino.

# VINOS ESPUMOSOS CLASIFICACION

Clasificación de los vinos espumosos según su contenido de azúcar.

vinowin

## BRUT NATURE

Contenido inferior 3 g/l. Mención únicamente podrá utilizarse para el vino espumoso al que no se añada azúcar después del degüello.

## EXTRA BRUT

Contenido hasta 6 gramos de azúcar por litro.

## BRUT

Aquellos con un contenido inferior a 12 g/l en azucares residuales.

## EXTRA SECO

Aquellos con un contenido entre 12 y 17 gramos de azúcar por litro.

## SECO

Aquellos que contengan entre 17 y 32 gramos de azúcar por litro.

## SEMISECO

Aquellos que contenga entre 32 y 50 gramos de azúcar por litro.

## DULCE

Aquellos que superen más de 50 gramos de azúcar por litro..

www.vinowin.es