vinetur

¿Qué significa Brut Nature, Brut, Semiseco, Seco?

viernes 12 de diciembre de 2014

ESCRITO POR VINOWIN

Seguro que en alguna ocasión si has ido a comprar un **vino espumoso** o te han puesto una botella al sentarte a la mesa y eres curioso, te habrás fijado que en la etiqueta entre otros conceptos aparece la clasificación de **Brut, Brut Nature, Semiseco, Seco** ... ¿Qué significa exactamente?

A continuación resumimos estos conceptos dentro de los vinos espumosos de Castilla La Mancha y en concreto los espumosos CUEVA marca de calidad diferenciada que debe cumplir en su elaboración una serie de procesos de **calidad igual que un CAVA o un CHAMPAGNE**.

La clasificación está determinada por el contenido de azúcar que se le añada al vino, quedando de la siguiente manera:

- **Brut Nature**: Únicamente podrá llamarse así el vino espumoso al que no se le añade azúcar después del degüello. Contenido de azúcar inferior a 3 g/l.
- **Brut**: Contenido inferior a 12 g/l en azúcares.
- **Seco**: Los que contienen entre 17 y 32 g/l.
- **Semiseco**: Aquellos que contienen entre 32 y 50 g/l.
- **Dulce**: Son aquellos que superan los 50 g/l.

La DO Cava por ejemplo trabaja también **Extra Brut** (hasta 6 g/l) y **Extra Seco** (entre 12 y 17 g/l).

Dentro de estas categorías, el **BRUT NATURE** y **EXTRA BRUT** podrían considerarse vinos de más calidad al ser más exigentes su elaboración, ya que no se le añaden azúcares después del degollamiento y además se elaboran generalmente con las mejores uvas.

Ahora que lo tienes claro, no esperes a que te pongan cualquier vino encima de la mesa, adelántate y pide un espumoso para catar y elegir el que más te guste.

Salud!