Clasificaciones de los vinos Ribera del Duero

miércoles 3 de noviembre de 2021

ESCRITO POR BODEGAS EL INICIO



El tiempo en barrica y en botella determina si un vino es de cosecha, crianza, reserva o gran reserva

Cada Consejo Regulador establece los tiempos de permanencia en bodega que un vino tiene que cumplir para ser clasificado en una u otra categoría. Hoy nos adentramos en la **Denominación de Origen Ribera del Duero.**

Cada etiqueta informa sobre el tiempo de elaboración y especifica cuándo se ha podido sacar a la venta ese vino. Para conocer las características de un vino de cosecha, crianza, reserva o gran reserva tenemos que tener en cuenta que por un lado están clasificados los vinos tintos y por otro los rosados, claretes y blancos. Y que el tipo de

envejecimiento y el hecho de que haya pasado por barrica o n , o que hayan descansado en el interior de la botella durante un tiempo es crucial para lograr una u otra etiqueta.

En este cuadro te presentamos esa clasificación:

ETIQUETAS		TINTOS	ROSADOS/CLARETES Y BLANCOS
CRIANZA	Envejecimiento mínimo	24 meses	18 meses
	Tiempo en barrica roble (≤330l)	≥12 meses	≥6 meses
RESERVA	Envejecimiento mínimo	36 meses	24 meses
	Tiempo en barrica roble (≤330l)	≥12 meses	≥6 meses
	Resto del tiempo	en botella	en botella
GRAN RESERVA	Envejecimiento mínimo	60 meses	48 meses
	Tiempo en barrica roble (≤330l)	≥24 meses	≥6 meses
	Resto del tiempo	en botella	en botella
COSECHA 2015	Joven	Sin barrica	
	Roble/Barrica	≥3 meses en barrica de roble	
	Otros vinos	Otros vinos que no se ciñen a los parámetros de menciones tradicionales.	

Comercialización

Por tanto, los vinos denominados "**de cosecha**" pueden salir al mercado poco después de la vendimia si se trata de vinos jóvenes. Eso sí, si se definen como "Roble" al menos tienen que haber pasado tres meses por una barrica de este tipo.

El vino tinto de "**Crianza**" no podrá servirse hasta pasados dos años, de los cuales uno al menos deberá pasar en barrica. Así que teniendo en cuenta que la vendimia en la Ribera del Duero se realiza entre los meses de septiembre y octubre, no se podrá comercializar hasta el mes de octubre del segundo año. En el caso de los rosados y lancos ese tiempo se reduce a año y medio.

Pasando al vino de "**Reserva**", la puesta en venta pasa a los tres años, dos si se trata de rosados, claretes y blancos.

Por su parte, el que más estará en bodega será el vino "Gran Reserva", que cuenta en la Ribera del Duero con un envejecimiento mínimo de 60 meses (5 años), de los cuales 2 años deberá haber pasado por el proceso en barrica. En el caso de blancos, claretes y rosados el tiempo de envejecimiento se reduce a los cuatro años.