

EL VINO DE LANZAROTE

1. Selecciona para cada descripción una correspondiente variedad de uva típica de Lanzarote.

- A) Es la variedad más común en la isla de Lanzarote, se usa para el vino blanco y se caracteriza por ser una uva muy aromática.
- B) Es la única variedad lanzaroteña que permite hacer vino tinto, comparte parte del nombre con otra variedad de uva.
- C) Es una variedad de uva que, fijándonos en ella, luce como si estuviera "apretada", es una variedad que extrae mucho el sabor de la tierra en la que se cultiva.
- D) Es la única variedad de Lanzarote que se emplea para elaborar vino dulce.
- E) Es una variedad muy minoritaria en la isla, llegó a estar en peligro de extinción, y se encuentra principalmente en la montaña de Juan Bello.

2. Une los siguientes nombres con sus correspondientes tanques de fermentación de vino.

A) Barrica

B) Huevo de hormigón

C) Inoxidable

D) Pipa

E) Fudre

F) Tinaja



3. Completa el siguiente texto que habla del proceso por el que se somete la uva hasta llegar a ser vino.

prensa hidráulica / decantar / finca / mosto / tanques / selección

En primer lugar, la uva se cosecha en la , más tarde es transportada a la bodega donde pasará por un proceso de , donde se desecha la uva en mal estado. La uva ya seleccionada, pasa a la , donde se extraerá el mosto de la uva a través de un prensado a bajas presiones para así no extraer el amargor que aporta la semilla de la uva. El obtenido, pasará a los tanques de inoxidable, donde reposará entre uno y dos días a bajas temperaturas, con la finalidad de el mosto y desechar la gran mayoría de los restos que quedan en el mosto. Finalmente el mosto reposa en los diferentes hasta que el vino esté hecho.

4. ¿siguientes afirmaciones son verdaderas o falsas?

- A) El vino tinto se elabora a partir de uvas rojas o negras, pero no entra en contacto con las pieles durante la fermentación.
- B) El vino espumoso como el champán se elabora mediante un proceso de segunda fermentación en botella.
- C) Los vinos rosados se hacen con uvas blancas, pero con una breve maceración de las pieles.
- D) El vino debe almacenarse siempre a temperatura ambiente, sin importar el tipo de vino.
- E) El vino envejece más rápido si se guarda en una botella de cristal oscuro.