

Comprepción lectora



La edad del vino

Existen algunos términos que indican los varios tipos de vinos según el grado de envejecimiento: el vino “joven”, destinado al consumo inmediato, mientras que el vino de “crianza¹” tiene que dejarse envejecer como mínimo un año en la barrica² y otro año en botella. El vino “reserva” debe envejecer durante un poco más: al menos dos años en barrica, más uno de reposo en botella. “Gran reserva” es un título dado a vinos particularmente buenos; éstos, predominantemente tintos, deben envejecer al menos durante tres años en barrica más otro en botella.

- 1 **Crianza** proceso de elaboración de los vinos
- 2 **Barrica** tonel o cuba mediana donde se mete el vino

Después de leer el texto, sin mirar intenta relacionar los tipos de vino de la columna de la izquierda con sus características:

- | | |
|---------------------------|--|
| 1. Vino “joven” | a. Debe envejecer al menos dos años en barrica y uno en botella. |
| 2. Vino de “crianza” | b. Destinado al consumo inmediato. |
| 3. Vino de “reserva” | c. Debe envejecer al menos durante tres años en barrica más otro en botella. |
| 4. Vino de “gran reserva” | d. Debe envejecer como mínimo un año en barrica y otro en botella. |