



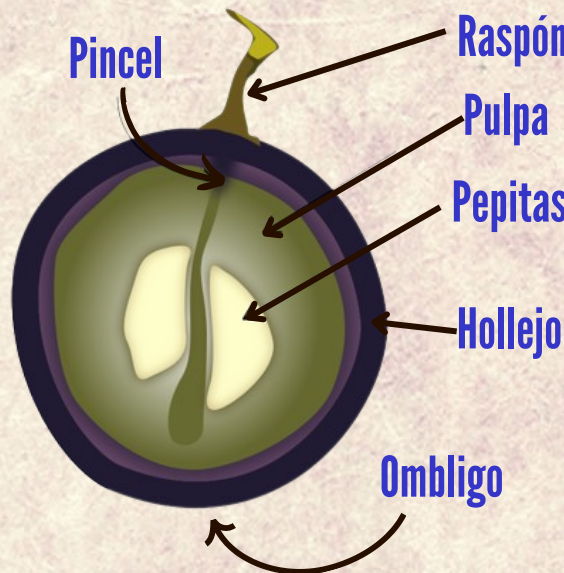
UVA



MORFOLOGÍA

COMPOSICIÓN

Calorías: 69 Kcal
 Carbohidratos: 15.69 g
 Grasas: 0.73 g
 Proteínas: 0.7g



COMPOSICIÓN

Calcio: 10 mg
 Hierro: 0.36 mg
 Magnesio: 7 mg
 Manganeso: 0.071 mg
 Fósforo: 20 mg
 Potasio: 191 mg
 Sodio: 3.02 mg
 Zinc: 0.07 mg

PRINCIPALES VARIEDADES UVA MORADA EN VINO

CABERNET SAUVIGNON



-Colores intensos
 -Aromas (Chocolate, tabaco)
 -Sabores frutales

TEMPRANILLO



-Aroma intenso
 -Colores fuertes
 -Sabores (cereza, ciruela)

MERLOT



-Aromas afrutados y especiados
 -Sabores (miel, menta)

SYRAH



-Acidez muy marcada
 -Aromas (frutos rojos, clavo)

NEBBIOLO



-Sabor frutos secos, licor
 -Aroma hierbas frescas

GARNACHA



-Sabor y aroma a frutos rojos y especias

PRINCIPALES VARIEDADES UVA BLANCA EN VINO

SEMILLÓN



-Sabores manzana verde y miel
 -Aroma frutas tropicales

CHARDONNAY



-Sabores y aromas a frutas y cítricos, sobre todo a manzana verde y limón.

SAUVIGNON BLANC



-Aroma a hierbas y frutas cítricas
 -Sabores durazno, pimienta y cítricos

FACTORES DE LA CALIDAD DE LA VID

1. Factores permanentes:

Clima, suelo, terruño

2. Factores variables:

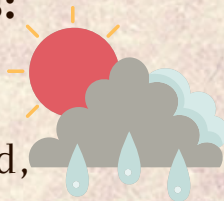
temperatura, humedad, edad del viñedo, iluminación

3. Factores accidentales:

plagas, enfermedades, accidentes meteorológicos

4. Factores modificables:

abono, riego, labores de cultivo



PRINCIPALES VIÑEDOS EN GUANAJUATO

- Cuna de Tierra (Dolores Hidalgo)
- Dos Búhos (San Miguel de Allende)
- Vinícola Tres Raíces (Dolores Hidalgo)
- Viñedo Los Arcángeles (Dolores Hidalgo)
- San José Lavista (San Miguel de Allende)
- Viñedo El Lobo (San Francisco del Rincón)
- Camino de Vinos (Guanajuato)
- La Santísima Trinidad (Dolores Hidalgo)



VIÑEDO LOS ARCÁNGELES



FUENTES DE CONSULTA

Carranza, A., & Carranza, A. (2022). Industria del vino en Guanajuato Promesa emergente en el país. Lider Empresarial <https://www.liderempresarial.com/industria-del-vino-e-guanajuato-promesa-emergente-en-el-pais/>
 Flores, J. C. M. (2022). La sostenibilidad en el discurso promocional de las empresas enoturísticas del estado de Guanajuato, México. Revista Ñeque, 5(13), 613-633.
 Bejerano, P. C., & Zapater, J. M. M. (2013). Estructura y composición de la uva y su contribución al vino. Revista de Enología Científica y Profesional, 139(8).