



COCINA / NOTICIAS

¿Sabes qué es el 'icewine'?

'Icewine', 'eiswein' o 'vin de glace', el vino de hielo se hace con uvas congeladas, que dan como resultado un producto con alta concentración de azúcar. Sigue leyendo para conocer más a fondo esta rareza enológica

02 DE ENERO, 2020 - 13:26

By SUSANA BATICÓN

Nacieron, como muchas cosas, fruto de la casualidad. **Canadá**, **Austria** y **Alemania** son los principales productores mundiales de vinos de hielo, aunque en **Francia** y en **España**, también podrás encontrarlos en algunas bodegas de diferentes zonas vitivinícolas. Incluso, en ciertas partes de **Japón** y de **Estados Unidos** elaboran estos singulares vinos que no podrás dejar de probar si te declaras un auténtico **winelover**.

Congelación natural vs congelación artificial

Su principal característica es que **la uva se deja congelar en la propia cepa** y esto hace que sobremadure, **se concentren los azúcares y se potencie la acidez**. Por esa razón, **la vendimia** se retrasa hasta el invierno, coincidiendo con la época de más frío y unas temperaturas bajo cero, que deben prolongarse durante varios días seguidos.



RECOMENDAMOS



Ahora, hasta el 55% de descuento en productos de descanso



Descubre las nuevas Ediciones Limitadas de FLEX.

MÁS SOBRE

VINOS

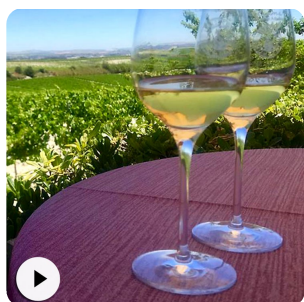
VINOS DE HIELO

SIDRA

SIDRAS DE HIELO

SUSANA BATICÓN

MÁS NOTICIAS



**Tendencias
'gastro': ¿Aún no
conoces los vinos
de los que habla
todo el mundo?**



**El maridaje
perfecto para
triunfar estas
fiestas**



**10 vinos por
menos de 20€
recomendados
por Valerio
Carrera**

MÁS NOTICIAS

**¿Fan de las berenjenas? Entonces, ¡querrás
devorar estas recetas!**

Estas s

HOLA.com

@2000-2020, HOLA S.L.

[POLÍTICA DE PRIVACIDAD](#)

[SUSCRIPCIONES](#)