Breve diccionario del vino (12)

25/08/2017



Sabroso: Cualidad que resalta en los vinos blancos jóvenes frescos, vivaces y vigorosos.

Sangría: Bebida refrescante que se elabora con vino tinto, agua, azúcar y limón entre otros. Suele añadirse algunos tipos de frutas a rodajas como la naranja o el melocotón.

Seco: Vino que no posee azúcares residuales.

Sedoso: Vino muy considerado en los vinos de postre. Posee una textura firme y es muy suave al paladar.

Semidulce: Que contiene gran cantidad de azúcar natural, pero no llega a ser un vino de postre.

Semiseco: Contiene algo de azúcar residual, pero lo bastante seco para el aperitivo o acompañante para algún tipo de comidas.

Sóleo: Es una práctica restringida a las zonas de Montilla-Moriles y Málaga para obtener vinos de Pedro Ximenez. Consiste en exponer al Sol las uvas para lograr concentrar sus azúcares.

Solera: Es la crianza de los vinos, siendo la última fase del proceso de envejecimiento de donde se extrae estos para su comercialización. El nombre de solera procede a

que su extracción se produce a las botas más próximas al suelo.

Sólidos: Son las sustancias en suspensión que contiene el vino o el mosto.

Soso: Vino con escasa acidez y falto de frescura.

Suave: Vino de tacto agradable, meloso y sedoso. Cuenta con una gran armonía de taninos y acidez.

Sucio: Vino con olores extraños que no proceden de la uva, de su fermentación o de la crianza.

Sulfhídrico: Es un compuesto químico con un olor muy desagradable. Se origina por la alteración del anhídrido sulfuroso contenido en el vino.

Sulfuroso: Vino con dosis de dióxido de azufre en cantidades bastantes elevadas.

Sutil: Vino que muestra unas sensaciones delicadas y de calidad, aunque no pronunciadas.