Breve diccionario del vino (13)

27/01/2018



T

Tabaco: Se trata de una evocación que se aprecia en el aroma de algunos vinos de crianza.

Tánico: Es un vino que posee exceso de taninos y se convierte en astringente.

Tanino: Es el componente orgánico de la uva, el que aporta al vino sabor áspero y astringente. La presencia de este componente en normal en los vinos tintos.

Taza: Pequeño recipiente de cerámica blanca muy utilizado en Galicia. Con este recipiente no se consigue apreciar los aromas del vino.

Tempranillo: Variedad de uva tinta que es usada en los vinos que se destinan a crianza.

Tenue: Vino muy débil en cualquiera de las propiedades que este posea.

Terroso: Nos recuerda a la tierra, debido al uso de materia filtrante que no ha sido purificada.

Terruño: Son vinos o zonas con una serie de peculiaridades que consiguen transmitir las citadas peculiaridades a los vinos producidos dentro de ellas.

Tierno: Vinos con una fermentación limitada y que luego son enriquecidos con alcohol vínico autorizado.

Tinto: Variedad de vino que se elabora con uvas tintas y que ha fermentado en contacto con los hollejos.

Tintorera: Es una clase de uva que posee pigmentos antocianos en sus hollejos y en la pulpa. La Garnacha Tintorera y Alicante Bouché son las dos clases de uvas conocidas en nuestro país.

Tintorro: Vino muy robusto pero a la vez muy vulgar.

Tipificación: Es una operación previa al embotellado que realizan las bodegas. Se trata de mezclar vinos de una partida o cosecha, elaborados o enriquecidos en diferentes recipientes. Este proceso se realiza para homogeneizar sus características.

Tipificado: Vino con un carácter uniforme de una a otra cosecha o partida.

Tranquilo: Vino al que no se detecta presencia aparente de carbónico.

Trasiego: Es una operación que consiste en separar el vino de las materias sólidas que están depositadas en el fondo de los recipientes. Este proceso se realiza tanto durante su fermentación como también en las diferentes etapas de su crianza.

Turbio: Vino que carece de transparencia debido a los materiales coloidales que se encuentran en suspensión.

Txacoli: Vino elaborado en el País Vasco, con uvas que no alcanzan toda su madurez. Es bastante ligero y acídulo. Su graduación debe ser entre un 7 y un 9% vol.