Breve diccionario del vino (3)

18/03/2016



Débil: Vino que posee unos caracteres poco pronunciados o definidos, careciendo de personalidad.

Decantación: Es la operación de verter el vino que ha pasado largo tiempo en una botella en otro recipiente, decantador, con el fin de evitar que los posibles posos que se originan en la citada botella pasen a la copa. La decantación también se recomienda con el fin de oxigenar el vino y que este pierda los olores que se originan con la estancia en la botella.

Delicado: Es un vino con sabor y aroma de calidad pero su intensidad es baja. Suele ser una característica muy dada en los vinos jóvenes.

Degüello o **degüelle**: Operación que se realiza en los vinos espumosos naturales que se elaboran mediante el sistema tradicional, consiguiendo eliminar las lías procedentes de la segunda fermentación y que se acumulan en el tapón.

Delgado: Vino con falta de estructura y de extracto (cuerpo). Se dice de aquel vino que cuando pasa por la boca apenas consigue estimular las papilas gustativas.

Denso: Es un vino con mucho cuerpo y estructura.

Descarnado: Es un vino bastante pobre en alcohol y extractos. En resume: vino muy delgado.

Descube: Es la operación de separar el vino fermentado o en proceso de fermentación de sus hollejos.

Desequilibrado: Es un vino que carece de conjunción entre sus componentes debido al exceso o defecto de alguno de ellos, careciendo de una total armonía.

Desfangado: Es la eliminación de cualquier materia sólida en suspensión en el moho.

Despalillado: Consiste en separar la uva del raspón antes de comenzar con el estrujado de la uva.

Despojado: Es un vino clarificado de forma natural por sedimentación de las partículas sólidas que llevan en superficie.

Desvaído: Vino con una intensidad muy baja en sus sensaciones debido a una excesiva exposición a la influencia del aire. Este concepto se aplica al sabor, al aroma y al color.

Duela: Es cada uno de los listones que forman la estructura de una barrica de madera.

Dulce: Es el vino con un contenido de azúcar superior a los 50 gramos litro.

Duro: Vino con marcada acidez y astrigencia.