Breve diccionario del vino (9)

03/06/2016



N

Nervioso: Vino con cuerpo, punzante, bastante ácido, pero con una cualidad. Puede seguir creciendo y lograr ser un gran vino.

Neutro: Vino que carece de un carácter definido.

Noble: Es un vino elaborado con variedades de uvas preferentes y un envejecimiento muy esmerado. Debe de tener un envejecimiento mínimo de 18 meses. Su proceso se tiene que realizar en recipientes de madera de roble o en botella.

Nicho: Es una pequeña cavidad que se abre en el muro de una cava de crianza para introducir dentro de este las botellas para su conservación.

Nítido: Vino con un aroma y un color muy limpio y bien definido.

Notas de evolución: Son apuntes o rasgos que se destacan por un envejecimiento prematuro del vino debido a la oxidación o por efecto del calor.

Nube: Se trata de un enturbiamiento que altera la limpieza del vino. Suele producirse cuando los vinos están expuestos al aire, produciéndose un exceso de hierro.

Suele suceder con más frecuencia en los vinos blancos que en el resto.

Nuevo: Es el vino joven de menos de un año.

O

Oídio: Hongo muy conocido que provoca enfermedad en la vid.

Oleoso: Vino afectado por la enfermedad de la grasa. Su aspecto suele ser viscoso y una consistencia aceitosa.

Oloroso: Vinos con mucho cuerpo, color caoba y muy aromáticos. Su graduación alcohólica puede alcanzar entre los 18 y 20 grados.

Olla: Caldera que sirve para destilar.

Opaco: Vino carente de interés. Falla en el sabor, el aroma y el brillo.

Opulento: Vino con un gran contenido en alcohol.

Orujo: Es el residuo prensado de la uva fermentada o no.

Oscuro: Con este nombre es conocido los vinos de color casi negro y con un pigmento muy intenso.

Oxidado: Vino que ha tenido excesivo contacto con el aire. Su gusto es bastante desagradable y su color se encuentra alterado.

Oxigenación: Proceso que se realiza con los vinos de crianzas. Consiste en abrir una botella de vino bastante tiempo antes de su consumo para lograr que se eliminen los olores de reducción. Es conveniente utilizar un decantador porque de esa manera se logra aumentar la superficie del vino expuesta.