

## Breve diccionario del vino (2)

11/03/2016



### B

**Balsámico:** Es un aroma penetrante y noble que evoca un olor parecido a la resina y dando una sensación de frescura.

**Barrica:** Es un recipiente de madera de roble que se emplea para la crianza, fermentación y transporte del vino.

**Basto:** Es un vino de baja calidad, sin matices. Se le

conoce también como vino turbio, que no se encuentra acabado debido a que la fermentación se ha detenido.

**Bodega:** Es el conjunto de instalaciones donde se elabora el vino. Se encuentran divididas en la planta elaboradora, las cavas subterráneas, los laboratorios, bodegas o naves donde se realizan la crianza y las oficinas.

**Bota:** Es un recipiente rústico de cuero que sirve para transportar el vino. Posee una boquilla que permite beber su contenido a tragos.

**Botella:** Es un recipiente de vidrio que permite a los vinos

desarrollar su maduración y bouquet.

**Bouquet:** Aroma propio del vino que adquiere durante su crianza en la botella.

**Brillante:** El vino que tiene un aspecto perfectamente limpio y con unos reflejos luminosos.

**Brut:** Es un vino cava espumoso y muy seco.

**Brutnature:** Es un vino sin adicción de azúcares y muy seco.

## C

**Caliente:** Este clase de vino es conocido con ese nombre debido a su alta graduación alcohólica.

**Capsula:** Es el cubre tapón clásico de las botellas de vino, sirve para proteger el corcho y el gollete, vistiendo la botella.

**Carácter:** Esta definición se aplica a los vinos que ejercen una viva y grata impresión. En los vinos tintos el carácter viene dado por su estructura tánica y su adecuado grado de alcohol.

**Casca:** Son restos vegetales que quedan al prensar la uva. Orujos.

**Casta:** Es un vino bien elaborado con raza y clase.

**Cepa:** Es el tronco de la vid con forma baja, sostiene

toda la parte aérea de la planta.

**Clarete:** Es un vino tinto de poco color, es afrutado y ligero. Se debe de consumir joven.

**Complejo:** Es el vino que ofrece una amplia gama de sensaciones, tanto en boca como nariz; es un vino bien armonizado y elaborado de forma excelente.

**Corona:** Son las que forman las burbujas en la copa cuando estas llegan a la superficie.

**Corto:** Es un vino cuyo gusto no suele perdurar en el paladar y su aroma también dura muy poco en la vía retronasal.

**Cosecha:** Es la añada en que se vendimia un vino. Debe de estar siempre reflejado en la etiqueta, contra etiqueta o en el collarín.

**Crianza:** Es el envejecimiento controlado de un vino. Se pueden realizar en barricas o en botella. Con la crianza se consiguen caracteres especiales para el vino.

**Cuba:** Es un recipiente con una capacidad que suele variar entre los 20 hl a 300 hl, donde se almacenan los mostos y los vinos durante las diferentes fases del proceso de la vinificación.

**Cuerpo:** Es la sensación de consistencia que nos da el vino en la boca (untuosidad, materia, estructura), siendo una cualidad que es muy apreciada en los grandes vinos.