

## 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 falta 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 bastante elevadas.

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