



Universidad de Concepción
Facultad de Humanidades y Arte
Departamento de Idiomas extranjeros
Traducción/Interpretación en Idiomas Extranjeros

**TÉRMINOS ENOLÓGICOS EN FICHAS TÉCNICAS EN INGLÉS Y EN
ESPAÑOL DE LA VIÑA CONCHA Y TORO: ANÁLISIS COMPARATIVO
Y ELABORACIÓN DE UN GLOSARIO**

Tesina para optar al grado de Licenciado en Traductología

POR: AILYN FRIDA ROSSNER ACUÑA

SILVIA BELÉN SEPÚLVEDA ALVARADO

Profesor guía: Dra. Paola Cañete González

**diciembre de 2024
Concepción, Chile**

Índice

Resumen	5
Abstract	5
1. Introducción	7
2. Marco teórico	8
2.1 Lenguaje general, lengua común y lenguaje especializado	8
2.2 Terminología	12
2.2.1 Unidades terminológicas	14
2.2.2 Principio sobre la variación	14
2.3 Terminografía	16
2.3.1 Fases del trabajo terminológico	17
2.4 Definiciones	18
3. Preguntas de investigación	22
4. Objetivos	22
4.1 Objetivos generales	22
4.2 Objetivos específicos	22
5. Metodología	23
5.1 Enfoque y diseño	23
5.2 Corpus	23
5.3 Extracción de términos y registro en una base de datos terminológica	26
5.4 Elaboración de la base de datos en español	27
5.4.1 Fuentes consultadas	28

5.5	Elaboración de la base de datos en inglés	30
5.5.1	Fuentes consultadas	30
5.5.2	Textos paralelos principales	31
5.6	Metodología de análisis	33
5.6.1	Identificación de variantes	33
5.6.2	Coincidencia de términos en inglés	33
5.6.3	Elaboración de definiciones simples	34
5.6.4	Elaboración de glosario terminológico bilingüe	35
6.	<i>Análisis y discusión de resultados</i>	36
6.1	Identificación de variantes	36
6.1.1	Variantes de uso indistinto	36
6.1.2	Uso de distintas categorías gramaticales	37
6.2	Coincidencia de términos en inglés	38
6.2.1	Términos coincidentes	39
6.2.2	Términos parcialmente coincidentes	44
6.2.3	Términos no coincidentes	49
6.3	Propuesta de definiciones y elaboración de glosario terminológico	55
7.	<i>Conclusiones y proyecciones</i>	57
	<i>Referencias bibliográficas</i>	60
8.	<i>Anexo</i>	68
8.1	Fichas técnicas de vinos en español	68
8.2	Fichas técnicas en inglés	77
8.3	Base de datos en español	87
8.4	Base de datos en inglés	134

8.5	Ficha comparativa de términos en inglés	163
8.6	Listado de definiciones simples	169
8.7	Glosario terminológico	175



Se autoriza la reproducción total o parcial, con fines académicos, por cualquier medio o procedimiento, incluyendo la cita bibliográfica del documento.



Resumen

Esta investigación tuvo dos objetivos principales: estudiar la equivalencia de los términos enológicos en las fichas técnicas de vinos en español y en inglés de la línea Luxury Brands de la Viña Concha y Toro y la elaboración de un glosario con definiciones simples para aportar en la claridad de los términos. En las fichas en español, se identificaron 102 términos, los cuales fueron registrados junto a su información lingüística en una base de datos y se determinaron los equivalentes en inglés de estos términos según sus definiciones y presencia en textos paralelos que se registraron en otra base de datos. Por otro lado, se identificó el uso indistinto de variantes terminológicas dentro de los 102 términos en español, y, así, se redujo el número de términos a 84. Los equivalentes empleados en las fichas técnicas de estos términos se compararon con los de la base de datos en inglés. De esto, se determinó que 89% de los términos fueron semánticamente coincidentes, 7% no fueron coincidentes y 4% fueron parcialmente coincidentes en los casos que se emplearon, luego se analizó la naturaleza de su discrepancia o coincidencia. Con la información obtenida, se determinaron los términos en español que componen el glosario y se elaboraron definiciones formales simples de estos con la fórmula de Pearson (1998) para todos los interesados en el mundo de la enología.

Palabras clave: terminología, enología, equivalencia terminológica, definición simple, glosario.

Abstract

This research aimed to study the equivalence of oenological terms in the Spanish and English technical sheets of the line of premium wines 'Luxury Brands' from Viña Concha y Toro, and to elaborate an oenological glossary with simple definitions in order to contribute to the clarity of the terms. On the Spanish sheets, 102 terms were identified, which were registered along with their linguistic information in a database. The equivalents of the 102 terms were defined based on their definitions and occurrence in parallel texts to create a database in English. On the other hand, the use of terminological variants within the 102

Spanish terms was identified, reducing the number of terms to 84. The equivalents used in the technical sheets of these terms were compared with those in the English database. As a result, it was determined that 89% of the terms coincided in their semantic information in all cases that were used, 7% did not coincide and 4% partially coincided. Then, an analysis was conducted to determine the nature of their discrepancy or coincidence. Based on the information obtained, simple formal definitions of the terms in Spanish were elaborated using Pearson's (1998) formula, as well as an oenological glossary in Spanish with equivalent terms in English for all those interested in the oenological field.

Keywords: terminology, oenology, terminological equivalence, simple definition, glossary



1. Introducción

Chile cuenta con una geografía diversa que abarca aspectos geológicos y climatológicos que permiten una producción variada de vinos con características singulares. En la actualidad, esta actividad tiene un gran impacto económico-social en este país. En 2019, el SENCE realizó una investigación sobre la fuerza laboral en el sector vitivinícola en el que participaron 26 viñas chilenas y se determinó que 11.146 personas forman parte de esta industria y se estimó que el número de capital humano aumentaría en un 3,5% para el año 2024.

De acuerdo con la Oficina de Estudios y Políticas Agrarias (ODEPA) del Ministerio de Agricultura, Chile es el primer exportador de vinos de Sudamérica y el cuarto exportador a nivel mundial. Asimismo, hoy en día existen 800 bodegas activas, 11.697 productores de vino y 394 empresas exportadoras en el país.

Dentro de esas 800 bodegas se encuentra la Viña Concha y Toro, que hoy, es una de las viñas chilenas más conocidas a nivel mundial con presencia en más de 130 países. Como parte de la estrategia de expansión adoptada por la Viña, surge la línea de vinos Luxury Brands. La información de estos vinos se encuentra disponible en la página web de la Viña en formato de fichas técnicas, que abarcan una amplia cantidad de áreas temáticas como la agricultura, la climatología, la vinificación, entre otras. En vista del alcance internacional de la Viña, las fichas técnicas no solo están disponibles en español, sino que también en inglés. En virtud de esto, el presente estudio pretende comprobar la equivalencia de los términos presentes en las fichas en español y en inglés, como también aportar en la claridad de los términos por medio de un glosario con los términos enológicos presentes en estas fichas, y así, contribuir a la solución de posibles dificultades para comprender la información técnica de los vinos.

Por consiguiente, el presente trabajo se estructura en distintas secciones: primero, se presenta una revisión de la literatura existente sobre el tema; luego, se describe la

metodología utilizada para recopilar y analizar los datos; posteriormente, se exponen los resultados obtenidos y, finalmente, se establecen conclusiones y las posibles proyecciones del estudio.

2. Marco teórico

Chile es uno de los países productores de vinos más grande del mundo, la vitivinicultura se ha estudiado desde distintas perspectivas en este país. Por ejemplo, desde el área económica existen trabajos como los de Cárdenas (2020), Vergara (2001) y Buzzetti (2020); desde una perspectiva agrónoma, los trabajos de González (2016) y Bustos (2020); desde el ámbito histórico-social, Lacoste (2010) y Rojas (2021); y desde el diseño gráfico, el trabajo de Hernández (2010), por mencionar algunos. Sin embargo, no se encontraron trabajos relacionados con terminología vitivinícola de autores o instituciones chilenas.

Por el contrario, en países como España, existen diversos trabajos en torno a la terminología vitivinícola. Por ejemplo, el grupo de investigación GIRTraduvino posee una base de datos terminológica llamada ENOTERM¹, desarrollada por Gloria Martínez y el fundador del grupo, Miguel Ibáñez, cuyos trabajos y múltiples investigaciones realizadas o tuteladas por él son parte fundamental de esta investigación. Debido a que no se encontraron estudios de origen chileno en el campo de la terminología vitivinícola, el presente estudio se basa principalmente en autores y trabajos de origen español para el desarrollo de la investigación, especialmente en la etapa de análisis de los términos en español.

2.1 Lenguaje general, lengua común y lenguaje especializado

Con el fin de tener una concepción plena de lo que se plantea en esta investigación, es necesario ahondar en algunos conceptos relacionados con el lenguaje.

Diversos autores exponen en torno a esta herramienta fundamental para la comunicación. Según Camargo y Hederich (2010), quienes se basan en los trabajos de Halliday (1993), Bruner (1997), Mercer (2001), Chomsky (2002) y Bronckart (2005), “tanto en el ámbito de las propuestas psicológicas sobre el conocimiento, como en el de la reflexión lingüística respecto de la función cognitiva del lenguaje, se reconoce la relación entre lenguaje y cognición como estrecha y necesaria” (p.106).

Estos autores, aunque desde perspectivas diferentes, coinciden en la importancia del lenguaje como un puente entre el conocimiento compartido y el individual al ser una herramienta fundamental para el desarrollo cognitivo y la construcción del conocimiento. De lo anterior, se puede inferir que el conocimiento es el punto de partida para comprender el lenguaje y, a su vez, este es la herramienta principal para transmitir el conocimiento. Según Martí (2001, citado en Morales, 2004), el conocimiento común es la interpretación de la realidad social-cultural que se transmite con el aprendizaje de la lengua familiar. Esta lengua familiar es lo que Morales (2004) define como lenguaje natural o común, y en torno al tema añade que existen dudas sobre si el lenguaje natural es un instrumento confiable y objetivo para la comunicación del conocimiento. Esta reflexión de Morales (2004) denota la necesidad de hablar de un lenguaje especializado, ya que, si la lengua común o familiar es la herramienta para la comunicación del conocimiento cotidiano, el conocimiento especializado requiere de un lenguaje especializado. Martí (2001, citado en Morales, 2004) afirma lo siguiente:

En los casos en los que el discurso vehicula una interpretación de la realidad distinta de la contenida en la lengua común y además esta interpretación es fruto de una dedicación sistemática o profesional a la investigación sobre dicha realidad, decimos que el discurso es un discurso especializado y que construye un conocimiento especializado (p. 2).

Respecto al tema, Cabré (1993) postula que la lengua común y el lenguaje especializado son subconjuntos del lenguaje general, los cuales coinciden parcialmente en

subcódigos del lenguaje general. Estos subconjuntos están en constante interacción mediante el trasvase de unidades y convenciones. La autora define la lengua común como un conjunto de unidades y reglas que la mayoría de sus hablantes conocen y ocupan en las diversas situaciones comunicativas. Por otro lado, también afirma que:

El lenguaje especializado es desde una óptica pragmática, un conjunto de posibilidades determinadas por los elementos que intervienen en cada acto de comunicación: los interlocutores (emisores y destinatarios, con todo el conjunto de características que les son propias), las circunstancias comunicativas y los propósitos e intenciones que se propone el acto comunicativo (p.129).

Con base en lo anterior, se entiende el lenguaje especializado como un subconjunto del lenguaje general, caracterizado pragmáticamente por tres variables: temáticas especializadas, las cuales no forman parte del conocimiento general de los hablantes de una lengua; el grado de conocimiento de los usuarios con respecto a la temática; y la situación comunicativa, que debido al carácter técnico del lenguaje será siempre de tipo formal y, en la mayoría de los casos, estará regulada por criterios profesionales o científicos.

Desde otra perspectiva, Hurtado (2001) destaca la complejidad y las características únicas del lenguaje especializado, señalando que se emplea en contextos específicos, como la tecnología, la ciencia, la economía, entre otros, con el propósito de comunicar conceptos precisos entre expertos. Asimismo, indica que este tipo de lenguaje puede representar barreras para quienes no están familiarizados con el campo debido a su terminología técnica y sus estructuras particulares. Ibáñez (2006) utiliza la denominación “el lenguaje de la vid y el vino” para referirse al lenguaje utilizado en el área vitivinícola de manera más específica. Años más tarde, en 2017, el autor define los límites de la vitivinicultura en términos de los conocimientos relativos a la vid y el vino, dando cuenta de la intrincada red de conocimientos técnicos que abarca el dominio vitivinícola. En la imagen 1 se presenta una síntesis del esquema del dominio vitivinícola propuesto por él.

Imagen 1

El dominio vitivinícola (Ibáñez 2017)



De lo anterior, se desprende que el lenguaje vitivinícola es parte esencial de la comunicación entre especialistas, y de estos con el público general, para compartir el conocimiento especializado a través de textos.

En cuanto al concepto de texto general, los autores Acosta, Cabré y Castellà (2008) reflexionan sobre distintas nociones acerca del tema y explican que estas

nos dejan entrever que trabajamos con unidades comunicativas de carácter lingüístico. Éstas son herramientas clave de todo proceso de interacción social en el que convergen significados, intenciones y situaciones comunicativas concretas, para representar el conocimiento general de una sociedad (p. 19).

En el marco de esta investigación, la noción de texto que tienen los autores es pertinente y da paso a la reflexión de que, así como el conocimiento general se transmite a través del texto, el uso de lenguaje especializado es transmitido a través de textos especializados. Con respecto al tema, Cabré (1993) afirma que en estos textos la concisión disminuye la posibilidad de distorsión de la información; la precisión es fundamental para la temática científico-técnica y las relaciones funcionales entre los especialistas; y que la adecuación se refiere a la adaptación según la situación comunicativa en la que se producen y al nivel de conocimiento de los interlocutores sobre la materia.

En consecuencia, se puede señalar que el lenguaje de la vid y el vino se encontrará en textos especializados. En el presente estudio, estos corresponden a las fichas técnicas de vinos, las cuales, según Martínez (2022), son “la herramienta de la que dispone la bodega para explicar de forma breve las características del producto y su elaboración. Es un documento muy visual en el que se resumen los aspectos más importantes del vino” (p.84). Generalmente, estos textos contienen información con respecto a la bodega a cargo de la producción, el año de cosecha, la(s) variedad(es) del vino, el grado alcohólico, el proceso de fermentación, la crianza, la nota de cata y el maridaje.

En el caso del corpus de esta investigación, las fichas técnicas de los vinos de la línea Luxury Brands incluyen información sobre las características del clima, suelo, año de cosecha, acidez, azúcares del vino y enólogo a cargo de la producción del vino.

Dado que el lenguaje vitivinícola cumple con las condiciones para ser considerado un lenguaje de especialidad y se reconoce a la ficha técnica de vinos como el texto especializado que será analizado en esta investigación, se debe ahondar en el estudio de la terminología, la cual es una de las disciplinas fundamentales para el estudio de este lenguaje, ya que permite clasificar y diferenciar un área de especialidad de otra.

2.2 Terminología

Para hablar de lenguaje especializado se debe profundizar en el estudio de la terminología. Según el DLE (en línea), esta se define como “conjunto de términos o vocablos propios de una determinada profesión o disciplina”.

Cabré (1993) explica que la terminología no se consolidó como una disciplina académica hasta el último tercio del siglo XX y destaca la influencia dos grandes exponentes que han estudiado la terminología como disciplina y han sentado las bases para su desarrollo. Uno de los grandes exponentes y precursor de esta disciplina es D.S. Lotte, quien, en 1961, publicó una guía clásica que es considerada un punto de partida para los terminólogos y el desarrollo de la terminología como área de estudio. A su vez, el austriaco

Eugène Wüster, considerado el padre de la terminología moderna y representante de la escuela de Viena, desarrolló en 1979 la Teoría General de la Terminología (TGT), que se centra en la normalización y estandarización de términos para facilitar la comunicación técnica y científica. La característica más relevante de la TGT es que centra la atención de la disciplina en los conceptos, esta teoría orienta los trabajos terminológicos, por medio del enfoque onomasiológico, en atribuir denominaciones a los conceptos. De esta forma, la terminografía, como aplicación práctica de la terminología, se distingue de la lexicografía que tiene un enfoque semasiológico, es decir, comienza con una palabra y estudia sus diferentes significados y contextos de uso.

De forma más reciente, Cabré (2010) describe que la TGT resulta una propuesta incompleta para la terminología moderna debido a la incorporación de las nuevas tecnologías en el trabajo terminológico, lo que ha llevado a reconsiderar tanto la metodología terminológica como la estrategia onomasiológica de la TGT como la única metodología válida y distintiva en el campo de la terminología. Por esto, en 1998, Cabré presenta formalmente la Teoría Comunicativa de la Terminología (TCT), la cual

pretende dar cuenta de los términos como unidades singulares y a la vez similares a otras unidades de comunicación, dentro de un esquema global de representación de la realidad, admitiendo la variación conceptual y denominativa, y teniendo en cuenta la dimensión textual y discursiva de los términos (Cabré, 2010, p.168).

En ese sentido, la autora define la terminología desde tres aristas y afirma que “como disciplina es la materia que se ocupa de los términos especializados; como práctica es el conjunto de principios encaminados a la recopilación de términos; y, como producto, es el conjunto de términos de una determinada especialidad” (p.14).

Con respecto a los términos, la autora señala que son unidades de características lingüísticas similares a las palabras, pero utilizadas en un contexto de especialidad (textos

científicos, manuales, simposios, entre otros) con emisores expertos en el campo, quienes son tanto usuarios como creadores de esta realidad especializada.

Desde una perspectiva teórica, el presente estudio considera los lenguajes de especialidad, la terminología y los términos a partir de la Teoría Comunicativa de la Terminología (TCT).

2.2.1 Unidades terminológicas

En el marco de la TCT, Cabré (2010) propone que la terminología debe ser vista como un campo interdisciplinario que se enfoca tanto en la definición de términos como en su uso y variación en diferentes contextos discursivos. Esta teoría sostiene que los términos no pertenecen exclusivamente a un ámbito específico, sino que pueden transferirse entre diferentes especialidades (pluriterminologización), entre el registro general y el especializado (banalización o terminologización), sin ignorar la posibilidad de la aparición de un término en una especialidad. A su vez, esta teoría considera los términos como unidades poliédricas integradas por aspectos lingüísticos, cognitivos y sociales, lo que explicaría la diversificación de acepciones de un término según el área de especialidad que lo defina.

De igual forma, la TCT plantea que las unidades terminológicas tienen una finalidad comunicativa y sirven para la representación del conocimiento, facilitando tanto la comunicación unívoca entre expertos como la divulgación del conocimiento, lo cual podría involucrar a quienes no son especialistas. Por lo tanto, esta teoría asume que existen rasgos diferenciadores y coincidentes entre conocimiento general y especializado, pero que este conocimiento no está interiorizado de forma independiente en la mente del hablante.

2.2.2 Principio sobre la variación

La TCT también enfatiza la importancia de la variación, la cual se manifiesta como formas alternativas para denominar un mismo concepto (sinonimia), o varios conceptos representados con un mismo término (polisemia). Por una parte, Halliday (1985) relaciona la sinonimia al significado y la función de las palabras en un contexto específico y también

propone que los sinónimos pueden cumplir diferentes funciones en un texto. Por otra parte, Fillmore (1980) señala que los sinónimos no son intercambiables en todos los contextos, ya que estos influyen en el significado del término.

Con respecto a la polisemia, Ullmann (1967) considera que un término puede tener múltiples significados y propone que estos están relacionados, comparten un núcleo semántico común y dependen del contexto en el que se encuentra el término. Del mismo modo, Hurtado (1996) aborda la polisemia y analiza la capacidad de las palabras de tener múltiples significados interrelacionados. La autora coincide con Ullmann en que el contexto juega un papel crucial en la determinación de esos significados.

De esta forma, se reconoce que los términos pueden tener diferentes valores según el contexto. Por su parte, Fernández (2018) señala que la variación se utiliza como recurso cognitivo de progresión del conocimiento y para evitar la repetición dentro de un texto. Así mismo, Cabré (2010) afirma que “un texto altamente especializado suele ser preciso, conciso y sistemático; la terminología que utiliza tiende a la monosemia y a la univocidad” (pp. 119- 120). En la misma obra, la autora define que estos valores pueden ser diferentes según el nivel de especialización del discurso, el cual depende de diversos factores, como el tipo de emisor, los destinatarios y su propósito, y que este nivel disminuye al adquirir características como la redundancia, ambigüedad, variación conceptual o variación sinonímica de base léxica, características que lo acercan al discurso no especializado.

Para el desarrollo de esta investigación y el análisis de los términos presentes en esta, es importante comprender el principio de variación, ya que el grado de especialización de un texto está directamente relacionado con su densidad y variación terminológica. Por ende, este principio es fundamental para identificar los términos y sus variantes en las fichas técnicas de vinos de la Viña Concha y Toro.

2.3 Terminografía

Según Cabré (1999), la terminografía es la ciencia que estudia la aplicación práctica de la terminología, es decir, la recopilación, la definición y la sistematización de los términos técnicos para la elaboración de diccionarios o glosarios a modo de facilitar su comprensión en un contexto específico, ya sea técnico, científico, jurídico u otro.

Como disciplina, la terminografía se formalizó en el siglo XX como resultado de la necesidad de estandarizar los términos de distintas áreas como la informática, la medicina o las ciencias jurídicas, debido al avance de la globalización y sus efectos en el lenguaje.

Autores como Nida (1964), destacan que la terminografía es importante tanto para la precisión terminológica como para comprender e interpretar los términos en un contexto específico. A su vez, Cabré (1999) señala que la organización de la información terminológica es esencial para la comprensión y utilización de los términos, y además destaca la importancia de la estandarización de la terminología y de la investigación previa para la creación de bases de datos terminológicas aptas para fines prácticos, como propósitos educativos o profesionales en lenguaje especializado.

Con base en lo planteado por estos autores, se entiende que la terminografía se encarga del estudio de los términos de lenguajes de especialidad y es esencial para la comprensión, utilización e inclusión de estos. Según Cabré (2010), el trabajo terminológico siempre tiene una aplicación práctica. Las bases de datos terminológicas son fundamentales para los campos especializados, ya que “los términos surgen en la comunicación especializada cuando los especialistas precisan denominar un concepto de su disciplina” (p. 337). La autora clasifica el trabajo terminológico según dos criterios principales: a) el número de lenguas con que se trabaja, monolingüe o plurilingüe, y b) el carácter sistemático del trabajo, que consiste en una metodología rigurosa y estructurada, la cual incluye principalmente las fases de recopilación, análisis y la organización de términos.

2.3.1 Fases del trabajo terminológico

De acuerdo con Cabré (1993, 2010), la documentación es la primera fase del trabajo terminológico, debido a que esta es usuaria y al mismo tiempo contribuye a la información y a las nuevas tecnologías. En ese sentido, es la fuente más importante para conocer el tema, su estructuración, sus recursos terminológicos y su alcance profesional. De esta forma, se define el propósito del trabajo y a quién está dirigido.

La segunda fase consiste en la selección de un corpus, ya que este actúa como la fuente de datos para el estudio de la terminología. A través del uso de corpus, se pueden realizar análisis de frecuencia para entender el uso y la variación de los términos en diferentes disciplinas o dentro de una misma disciplina. Estos también son útiles para la validación y normalización de términos en la comunicación especializada. En el corpus seleccionado, se identifican y extraen los términos, los cuales deben ser registrados. Cabré (2010) destaca la importancia de la documentación en estas primeras fases y afirma que “los documentos son el único testimonio del uso de un término en su ámbito de especialidad y una muestra de sus características gramaticales y semánticas” (p. 338).

En una tercera fase de trabajo, se debe comprobar la frecuencia y forma en que aparecen los términos en documentos de la misma temática para confirmar la pertenencia a un dominio mediante la frecuencia de uso. Así, se procede al análisis de los términos y al vaciado de la información lingüística, interlingüística y pragmática de cada uno. La cuarta fase es la elaboración de fichas terminológicas. Cabré (1993) explica que existen varios modelos de fichas terminológicas de acuerdo con los objetivos y necesidades de cada trabajo. Principalmente, se pueden distinguir 3 tipos: las fichas monolingües, que contienen información sobre un término especializado en una sola lengua; las fichas monolingües con equivalencias, que consideran la consulta de documentación plurilingüe para determinar las equivalencias de los términos en otras lenguas; y las fichas bilingües o plurilingües, que contienen información completa en 2 o más lenguas. Aunque las fichas pueden seguir distintos modelos de diseño en función de las características de cada trabajo particular, hay

informaciones básicas que suelen estar presentes en casi todos los casos.

Independientemente del diseño, las fichas suelen incluir elementos básicos como la entrada, la referencia, la categoría gramatical, el área temática, la definición o contexto, las equivalencias (en trabajos plurilingües), remisiones, datos de gestión como el autor y la fecha, notas adicionales, y un indicador de fiabilidad del término o la ficha.

Finalmente, la quinta fase consta de la edición, proceso en el cual se revisa cada registro para asegurar la precisión del trabajo y su coherencia, además de resolver casos problemáticos si corresponde.

Cabré (1993) afirma que una de las aplicaciones que puede tener el trabajo terminográfico son los glosarios, estos son una recopilación de términos específicos de un campo de conocimiento, acompañados de la información recopilada en las fichas terminológicas. En este ámbito, la autora destaca que estos glosarios son herramientas esenciales para la comunicación especializada, ya que permiten la transferencia precisa de conocimientos entre expertos e interesados en el área y que no solo facilitan la comprensión y el uso correcto de los términos, sino que también contribuyen a la normalización y estandarización de la terminología en un campo específico.

La autora añade la importancia de la intención del trabajo y los destinatarios para realizar un glosario pertinente. En el marco de esta investigación, el glosario vitivinícola con definiciones simples se proyecta como una herramienta útil tanto para especialistas en el área como para traductores y cualquier persona interesada en el mundo del vino.

En vista del objetivo práctico de este estudio, es imperativo abordar el ámbito de las definiciones, puesto que se elaboró un glosario terminológico con definiciones propias.

2.4 Definiciones

En lo relativo a la definición, Zamudio y Atorresi (2000) postulan que este es un procedimiento que involucra dos términos semánticamente equivalentes: un *definiendum* o término que se define y un *definiens* o término que define. Este enfoque subraya la

importancia de la claridad, la precisión en la comunicación y el entendimiento de conceptos.

Con respecto al tema, los autores explican que:

La definición es un procedimiento habitual en los discursos explicativos, sean estos científicos o no, dado que, para explicar un objeto, en gran parte de los casos es necesario definirlo previamente. Como el objeto de explicación puede ser de naturaleza diversa, la definición revestirá distinta forma y sentido cuando explicamos el mundo de los fenómenos y cuando intentamos comprender e interpretar los acontecimientos del mundo humano (p.56).

Por consiguiente, se destaca la importancia de la definición tanto para el conocimiento general como específico, y que esta dependerá del contexto donde se utilice.

En lo que se refiere al lenguaje general, Trimble (1985, citado en Quesada, 2001) sostiene que existen tres tipos de definición en un texto: la formal, la semiformal y la no formal. Este autor describe la definición formal como "*the well known equation-like "Species=Genus + Differentiae", usually called "formal" because of its rigidity of form*" (Apartado "Tipos de definición según Trimble"), la cual tiene una estructura poco dinámica y se identifica con la fórmula 'X = Y + característica'. En esta fórmula, la 'X' representa la unidad léxica, la 'Y' representa un hiperónimo, y la característica cumple la función de distinguir 'X' de otras unidades léxicas de la misma categoría.

En cuanto a la definición semiformal, Quesada (2001) explica que ésta consta solo de dos de los tres elementos definitorios: el término que se define y la explicitación de las diferencias, es decir, carece del hiperónimo que se observa como 'Y' en las definiciones formales. Este tipo de definición generalmente aparece representada en la forma de 'X = característica'. En estas definiciones, el hiperónimo se omite porque es obvio o carece de relevancia en el texto.

Por último, el caso de la definición no-formal se describe como un enunciado que define en términos generales para que el receptor de la información pueda distinguir un elemento familiar en este nuevo concepto.

La propuesta de Trimble (1985) tiene gran aceptación en el campo de la lexicografía e incluso ha sido adoptada por algunos teóricos como Pearson (1998), quien extrapola estos modelos de definición para la elaboración de definiciones en el ámbito de la terminografía. Como el propósito práctico de este estudio consiste en la elaboración de un glosario con definiciones simples, se consideró el modelo para formular definiciones de Pearson (1998).

Como se ha mencionado, la situación comunicativa es el contexto en el que se encuentran los interlocutores y el tipo de conocimiento al que apelan en una situación específica. En cuanto a la situación comunicativa, este último distingue cuatro *communicative settings*. La primera corresponde a la comunicación entre expertos del área (*expert-expert communication*); la segunda entre expertos y novatos (*experts to initiates*); la tercera entre conocedores del área, mas no expertos, y personas sin conocimientos del área (*relative experts to the uninitiated*); y, la última, entre maestros y estudiantes (*teacher-pupil communication*). Con base en lo anterior, el autor introduce el concepto de *defining expositives* y lo define como:

Defining expositives involve the rephrasing of an existing definition for the purposes of explanation or clarification. We suggested that defining expositives could be complete or partial and that their presence in a text could be implicit (i.e., buried or embedded in the text) or flagged explicitly (p.136).

Este concepto se refiere al acto de reformular una definición existente con el fin de explicar un término de forma parcial o completa, lo cual puede estar implícita o explícitamente en un texto.

Estas definiciones pueden ser simples (*simple formal defining expositives*) o complejas (*complex formal defining expositives*).

$$X = Y + \textit{distinguishing characteristics}$$

En esta fórmula, 'X' corresponde al término; 'Y' corresponde a la clase o hiperónimo del término; *distinguishing characteristics* se refiere a las características particulares del término en cuestión.

Para Pearson (1998), tanto las definiciones formales simples como complejas se basan en la fórmula anterior, pero hay muchos otros modelos que tienen todos los elementos de un enunciado de definición formal con otras características; por ejemplo, el orden de los elementos es distinto. Las definiciones complejas se distinguen de las simples porque requieren de más de una frase para explicar el término en cuestión.

A partir de lo postulado por este autor, el contexto puede darse tanto en la situación comunicativa entre expertos como en la situación comunicativa entre expertos y novatos. En ese sentido, se puede afirmar que las fichas técnicas de vinos analizadas en esta investigación son textos especializados, pues el emisor es experto, pero puede que el lector no lo sea.

Con el objetivo de proponer definiciones de los términos presentes en las fichas técnicas de los vinos de la línea de lujo de la Viña Concha y Toro en español, se utilizará la fórmula propuesta por Pearson (1998) para la elaboración de definiciones formales simples, sin descartar la posibilidad de utilizar definiciones formales complejas en caso de términos que requieran más de una frase para describir su significado.

3. Preguntas de investigación

- 1) ¿De qué manera se puede comprobar la equivalencia de los términos enológicos empleados en las fichas técnicas de vinos en español y en inglés de la Viña Concha y Toro?
- 2) ¿Cómo se puede mejorar la claridad de los términos en español presentes en las fichas técnicas de los vinos de la línea de lujo de la Viña Concha y Toro?

4. Objetivos

4.1 Objetivos generales

- 1) Comparar los términos enológicos en español y en inglés de las fichas técnicas en base a su definición y su uso para determinar su coincidencia o discrepancia.
- 2) Elaborar un glosario enológico de los términos en español presentes en las fichas técnicas de los vinos de la línea de lujo de la Viña Concha y Toro.

4.2 Objetivos específicos

1. Crear una base de datos terminológica con los términos de las fichas técnicas en español y en inglés.
2. Determinar la equivalencia entre los términos en español y en inglés de las fichas terminológicas.
3. Analizar el grado de coincidencia de los términos en español y en inglés, y determinar las posibles causas de su coincidencia o discrepancia.
4. Formular definiciones simples de los términos recopilados en español para la elaboración posterior del glosario enológico.

5. Metodología

5.1 Enfoque y diseño

El presente estudio es de carácter teórico y práctico. Mediante el uso de textos especializados en inglés y español del área de la enología, se estudió la terminología enológica de las fichas técnicas de la línea Luxury Brands en español y en inglés para determinar la equivalencia de los términos. De forma práctica, se realizó una propuesta de definiciones simples y se elaboró un glosario especializado en español con equivalentes en inglés a partir de los resultados de la investigación terminológica comparativa.

El estudio se realizó con un enfoque mixto. Desde la perspectiva cuantitativa, se contabilizaron los términos enológicos de las fichas técnicas y se clasificaron, por una parte, según uso de variantes terminológicas y, por otra, según grado de coincidencia en base a sus definiciones. Desde la perspectiva cualitativa, se analizó la naturaleza de su coincidencia o discrepancia para determinar la equivalencia entre los términos de las fichas en español y en inglés.

5.2 Corpus

Para el desarrollo de esta investigación se seleccionó la Viña Concha y Toro, la cual es una de las más conocidas a nivel internacional por ganar diversos premios.

Entre las líneas de vinos de la Viña, existen distintas categorías. En 2023, con el objetivo de aumentar los ingresos de las categorías premium, se creó una división de vinos de lujo, entre ellas la línea Luxury Brands, la cual se compone de 10 vinos y tiene una gran proyección, importancia y protagonismo en la Viña².

La descripción y la información técnica de estos vinos se encuentran en la página web de la Viña en formato de fichas técnicas, según Martínez (2022), estas son textos que las bodegas presentan para explicar brevemente las características y detalles más

² Información disponible en: <https://conchaytoro.com/blog/vina-concha-y-toro-refuerza-su-estrategia-en-asia-y-preve-escalar-negocio-de-vinos-finos/>

importantes del vino y su elaboración. Si bien la información incluida en estas fichas puede variar, las fichas técnicas de los vinos de la línea Luxury Brands poseen las mismas secciones para todos sus vinos, lo cual representa un escenario idóneo para la búsqueda terminológica y comparación de las traducciones.

Las fichas técnicas de los 10 vinos están disponibles en tres idiomas: español, inglés y portugués. Para el presente estudio, se consideraron 10 fichas en español (ver anexo 9.1) y 10 en inglés (ver anexo 9.2), todas en formato PDF, las cuales fueron recopiladas de la página web el 21 de julio de 2024³ (ver anexo 9.1) y corresponden a los siguientes vinos:

- The Master 2021
- Carmín de Peumo 2019
- Terrunyo 2022 variedad Sauvignon Blanc
- Terrunyo 2021 variedad Carmenere
- Terrunyo 2021 variedad Cabernet Sauvignon
- Amelia 2022 variedad Pinot Noir
- Amelia 2022 variedad Chardonnay
- Gravas 2020 variedad Cabernet Sauvignon
- Gravas 2020 variedad Syrah/Shiraz.
- Heritage 2021

En la figura 1 se presenta un ejemplo de las fichas técnicas que conforman el corpus de esta investigación. Todas tienen el mismo formato y las mismas secciones, en las cuales se explican las características vitivinícolas del producto.

³ Las fichas técnicas de la línea Luxury Brands disponibles en la página web de la Viña se actualizan, por lo que estas podrían ser distintas a las fichas del corpus de este estudio.

Figura 1

Ficha técnica del vino Amelia Chardonnay en español

Amelia CHARDONNAY - COSECHA 2022
D.O. Limari, valle del Limari



VARIETADES	
CHARDONNAY	100%

FECHA EMBOTELLADO
Marzo 2023

ANÁLISIS	
ALCOHOL	14° VOL%
pH	3,26
ACIDEZ TOTAL	5,85 g/L
AZÚCAR RESIDUAL	1,54

ENÓLOGO
Marcelo Puppi

VIÑEDO
Viñedo Quebrada Seca, Cuartel 9, D.O. Limari, valle del Limari.

DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO
El viñedo Quebrada Seca se ubica a 190 metros sobre nivel del mar, a solo 22 kilómetros del océano Pacífico, en la ribera norte del río Limari. Los suelos son arcillosos y ricos en carbonato de calcio; las temperaturas son frías y las mañanas mubosas, lo que permite que la fruta madure lentamente y se obtengan vinos más frescos.

AÑO DE PLANTACIÓN
2009.

SUELO
El cuartel 9 de este viñedo está asociado a la serie de suelos Quebrada Seca. Sus suelos, de origen coluvial, son más delgados, por lo que no tienen piedras y contienen arcilla roja cargada de hierro oxidado, y una cantidad importante de carbonato de calcio, lo que permite obtener vinos que son un fiel reflejo de este terroir, es decir, con buena estructura y volumen en boca, además de frescos y minerales.

CLIMA
Semiárido costero. La proximidad al mar y las brisas frescas de la costa que soplan directamente hacia el valle, refrescan el viñedo y moderan las temperaturas, lo cual, combinado con las mañanas mubosas, permite

una madurez lenta y prolongada de la fruta, que conlleva a producir vinos más frescos. Este año fue ligeramente más fresco que un año normal, con mañanas nubadas como es usual. Sin presencia de lluvias durante la cosecha.

COSECHA
Manual. 15 de febrero.

BODEGA VINIFICADORA
Bodega Puente Alto.

VINIFICACIÓN
Selección mediante cinta transportadora que conduce los racimos enteros a la prensa, sin despallillar. La fermentación se realiza en barricas de roble francés de las cuales un 10% es de primer uso y el resto de 2-3 años. El proceso de fermentación alcohólica duró 8 días a una temperatura entre 18 a 22 °C.

GUARDA
12 meses en barricas de roble francés (10 de primer uso y 90% de segundo uso).

POTENCIAL DE GUARDA
Beber ahora o en los próximos 8 años.

NOTA DE CATA
Color amarillo ligero, limpio y brillante. Es un vino complejo, con capas, dominado por la mineralidad, las flores blancas, la pera y el pedernal. Combina muy bien la estructura otorgada por la arcilla roja y la mineralidad del suelo. Es largo, tenso, fresco en el paladar, de gran persistencia y termina con una salinidad muy atractiva.

MARIDAJE
Pescados y mariscos como así también quesos cremosos como el Camembert y el Brie.

CONCHA Y TORO
DESDE 1881

Como se observa en la figura 1, las fichas técnicas de la línea Luxury Brands están compuestas por 15 secciones, las cuales indican las características especiales de cada variedad y son esenciales para informar y atraer a los potenciales compradores. Estas secciones incluyen: las cepas, un análisis de características químicas, el enólogo, el viñedo de origen, la descripción del viñedo, el año de plantación, el suelo, el clima, la cosecha, la bodega vinificadora, la vinificación, la guarda, el potencial de guarda, la nota de cata y el maridaje.

En vista de la amplia variedad de áreas de especialidad presentes en la vitivinicultura (agronomía, climatología, enología, entre otras), la gran cantidad de términos en las distintas secciones de las fichas, la extensión de la investigación y el tiempo disponible para la realización de esta, los términos del área de viticultura presentes en las secciones de descripción del viñedo, año de plantación, suelo y clima no formaron parte del estudio. De esta manera, y puesto que el objeto de interés es el vino en sí, esta investigación se centró solo en los términos del área de la enología, disciplina que se enfoca tanto en el proceso de producción del vino como en el producto final, y solo se analizaron las secciones de las cepas, el análisis de características químicas, el enólogo, la bodega vinificadora, la vinificación, la guarda, el potencial de guarda, la nota de cata y el maridaje.

5.3 Extracción de términos y registro en una base de datos terminológica

Con el fin de comprobar la equivalencia de los términos de las fichas técnicas en español y en inglés, se identificaron los términos enológicos en las fichas en español y en inglés y se elaboraron dos bases de datos terminológicas. La primera para los términos en español (ver anexo 9.3) y la segunda para los términos en inglés (ver anexo 9.4). Tanto el registro de los términos en español como en inglés se llevó a cabo de acuerdo con lo expuesto por Cabré (1993), quien postula que la ficha terminológica es la base para todo trabajo terminológico y que el modelo de una ficha varía dependiendo de los objetivos y necesidades de cada trabajo.

De esta manera, las fichas terminológicas para esta investigación constan de los siguientes campos:

- a) Entrada
- b) Categoría gramatical:
- c) Variante terminológica
- d) Definición
- e) Fuente de la definición
- f) Autor(es) de la ficha
- g) Fecha de elaboración de la ficha

Las fichas fueron el instrumento de recopilación y presentación de los términos para la comparación de los objetos de estudio. Los campos previamente mencionados se completaron con la información correspondiente. En el caso de 'Categoría gramatical', se utilizaron las siguientes abreviaturas: n. (nombre); adj. (adjetivo); v. (verbo); l.n. (locución nominal); l.a (locución adjetival); l.v. (locución verbal); l.p. (locución preposicional); y para determinar el género del término se utilizaron: f. (femenino); m. (masculino); n. (neutro, en el caso del inglés).

Por otra parte, para completar los campos 'Variante terminológica' y 'Definición' se utilizaron fuentes especializadas pertinentes para cada base terminológica.

5.4 Elaboración de la base de datos en español

De las 10 fichas técnicas en español, se extrajeron los términos y se registraron junto a su información lingüística en fichas terminológicas. En la tabla 1, se presenta una de las fichas de la base de datos en español.

Tabla 1

Ficha terminológica del término 'despalillar' en español

Entrada	Categoría gramatical	Variante terminológica	Definición	Fuente de la definición	Autor de la ficha	Fecha de elaboración
despalillar	v.	desgranar, derrasponar	Operación de retirada de grandes porciones del escobajo o raspón de los mostos (o de las uvas, arrancándolos), que normalmente se realiza antes, durante, o inmediatamente después del 'estrujado'.	Serdio, E. (2015). <i>Diccionario profesional del vino: una perspectiva española</i> 2nda ed. (pp. 234-236). Global Marketing Strategies	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	22/07/2024

5.4.1 Fuentes consultadas

Para la elaboración de las fichas técnicas en español, las definiciones de los términos y sus variantes terminológicas fueron recopiladas de las siguientes fuentes:

Diccionarios y manuales

Los diccionarios y el manual utilizados fueron seleccionados por su larga trayectoria, especialización en el área enológica y/o reconocimiento a nivel mundial.

- a) **Diccionario Profesional del Vino 2nda edición bilingüe, revisada, corregida y ampliada (2015)** de Ernesto Serdio, galardonado como “Mejor Libro de Vinos para Profesionales” en los Gourmand Awards 2010.
- b) **Diccionario de la cata de vinos (en línea)** de la asociación Círculo de enófilos Utiel-Requena.
- c) **Diccionario de la Real Academia Española (en línea)**

- d) **Manual de vitivinicultura tropical (2012)** de los autores Pedro José Almanza, Pablo Antonio Serrano y Gerhard Fischer, publicado por la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia.

Enciclopedias y bibliotecas digitales

Las enciclopedias y bibliotecas digitales fueron seleccionadas por sus amplias bases de datos especializadas en vitivinicultura.

- a) **Enciclopedia vitivinícola Wein Plus** (en línea) creada por el experto en vinos Norbert F. J. Tischelmayer.
- b) **Biblioteca digital Inia** (en línea) del Instituto de Investigaciones Agropecuarias de Chile.
- c) **ENOTERM** (en línea) respaldado por GIRTraduvino, grupo de investigación reconocido sobre la lengua de la vid y el vino y su traducción.



Blogs, páginas web y revistas digitales

Estas fuentes son medios digitales de viñas, de especialistas en enología, de distribuidores de insumos vitivinícolas y de revistas vitivinícolas y/o gastronómicas

- a) Blog Viña Concha y Toro
- b) Blog Bodega Laus
- c) Blog Cata del Vino
- d) Blog Viners
- e) Revista Vignerons
- f) Revista Food and Wine
- g) Blog Ewine
- h) Elettronica Veneta
- i) Yo Long Brewtech
- j) Enterwine

5.5 Elaboración de la base de datos en inglés


Para la elaboración de las fichas terminológicas en inglés, se utilizaron de base las fichas realizadas en español. Así, la selección de los términos en inglés para estas fichas se basó en dos criterios: tener la misma definición que los términos en español y su uso en textos paralelos.

5.5.1 Fuentes consultadas

Tanto para identificar los equivalentes de los términos como para registrar sus definiciones se consultaron las siguientes fuentes:

Diccionarios monolingües y bilingües

Los diccionarios y el manual utilizados fueron seleccionados por su especialización en el área enológica y/o reconocimiento a nivel mundial.

- 
- a) **Glosario Práctico del Vino: español-inglés /inglés-español (2022)** del sommelier F. Xavier Balp Viles.
 - b) **Cambridge Dictionary (en línea)**
 - c) **Diccionario Profesional del Vino 2nda edición bilingüe, revisada, corregida y ampliada (2015)** de Ernesto Serdio Fernández.
 - d) **Oddbins Dictionary of Wine (2011)** de Simon Collin

Blogs, páginas web y revistas digitales

Estas fuentes son medios digitales de viñas, de especialistas en enología, de distribuidores de insumos vitivinícolas y de revistas vitivinícolas y/o gastronómicas que destacan por su trayectoria.

- a) **Revista The Wine Spectator**
- b) **International Organisation of Vine and Wine**
- c) **Vine Pair**

- d) **Wine Croft**
- e) **Wine Enthusiast**
- f) **Revista WineMaker**
- g) **Vinatis**
- h) **Wine School of Philadelphia**
- i) **Revista Robb Report Magazine**
- j) **Bodegas Murillo**
- k) **The Wine Cellar Group**
- l) **Blog Terravenos**
- m) **The Home Brewer Shop**

5.5.2 Textos paralelos principales

Luego de corroborar si las definiciones de los términos en español eran coincidentes con las definiciones de los términos en inglés, estos se buscaron en textos paralelos. Se utilizaron como textos paralelos principales las fichas técnicas de vinos de cinco viñas estadounidenses y tres viñas británicas. Estos países fueron seleccionados, ya que el Reino Unido se posiciona como el principal importador de la Viña Concha y Toro en Europa, y, con respecto a su situación en el continente americano, la Viña posee viñedos en Estados Unidos, por lo que esta no solo exporta una gran cantidad de vinos, sino que también funciona como bodega distribuidora y elabora otras variedades de vino en este país.

Las viñas estadounidenses seleccionadas para esta investigación fueron Cakebread Cellars, que en 2018 recibió el *California Green Medal Award*; Brosseau Wines, que cultiva de manera orgánica; Frank Family Vineyards, que en 2023 fue reconocida con los títulos de “*Best Overall Winery*”, “*Best Chardonnay*”, “*Best Sparkling Wine*” y “*Best Winemaker*” por el diario *The Press Democrat*; Clos LaChance Vineyards y Rombauer Vineyards, ambas con certificación de vitivinicultura sostenible otorgada por la Alianza de viticultura sostenible de California.

Las viñas británicas seleccionadas para el estudio fueron Danbury Ridge, viña que en 2022 fue uno de los ganadores del *SME UK Enterprise Awards*; Hoffmann and Rathbone, viña que ganó cinco premios en la *London Wine Competition*; y Furleigh Estate, que cuenta con vinos premiados en *The Independent English Wine Awards* de 2020 y 2021.

Tras cumplir con los criterios de definición y uso en textos paralelos del área, los términos se registraron en una base de datos. En la tabla 2 se presenta una de las fichas terminológicas en inglés, las cuales contienen los mismos campos que las fichas en español.

Tabla 2

Ficha terminológica del término 'to destem' en inglés.

Entrada	Categoría gramatical	Variante terminológica	Definición	Fuente de la definición	Autor de la ficha	Fecha de elaboración de la ficha
to destem	v.		A mechanical process before fermentation to remove the stems from the crushed must of grape skins, seeds and juice. The stems of bunches of grapes are very bitter and would change the taste of the wine if included.	Collin, S. (2011). <i>Dictionary of Wine</i> . (p. 108). Bloomsbury.	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	25/07/2024

5.6 Metodología de análisis

Con el objetivo de estudiar la equivalencia de los términos en las fichas técnicas en español y en inglés, se llevó a cabo un análisis que constó de las siguientes etapas: identificación de variantes, coincidencia de términos en inglés, elaboración de definiciones simples y elaboración del glosario terminológico bilingüe.

5.6.1 Identificación de variantes

En primer lugar, se identificaron las variantes de uso indistinto para los términos que se registraron del corpus en español y se redujo el número de términos para las siguientes etapas del análisis.

5.6.2 Coincidencia de términos en inglés

Se compararon los equivalentes de los términos de la base de datos en inglés con los equivalentes empleados en las fichas técnicas en inglés. Esto se hizo a través de una tabla comparativa con el fin de registrar la coincidencia entre ambos. En la tabla 3 se presenta un ejemplo de la información que contiene la tabla comparativa (ver anexo 9.5).

Tabla 3

Tabla comparativa de términos en inglés

Términos base de datos en inglés	Términos fichas en inglés	Coincidencia	Particularidades
acidity	acidity	sí	
aging, to age	aging, to age	sí	Misma definición en inglés, pero no es lo pretendido en español
appellation	D.O	no	Al ser una sigla no sabemos si el término no fue traducido o se ocupó la sigla de la variante menos frecuente (designation of origin)
bottle-aging	aging, bottle-aging	sí/no	Coincide en algunos casos

A partir de esta información, los términos se clasificaron en tres categorías:

- **Términos coincidentes:** Esta categoría abarca los términos de la base de datos y de las fichas técnicas en inglés que eran semánticamente iguales para todos los casos en que se emplearon.
- **Términos parcialmente coincidentes:** Esta categoría abarca los términos de la base de datos y de las fichas técnicas en inglés que no coincidieron en todos los casos que se emplearon.
- **Términos no coincidentes:** Esta categoría abarca los términos de la base de datos y de las fichas técnicas en inglés que fueron semánticamente distintos en todos los casos en que se emplearon.

Los casos de cada categoría se analizaron de forma particular para estudiar la naturaleza de su coincidencia o discrepancia y, así, corroborar la equivalencia de los términos en el contexto de las fichas técnicas de vinos en las que se emplearon.

En su totalidad, este análisis es la base sobre la que se elaboraron las definiciones simples y se confeccionó el glosario terminológico bilingüe.

5.6.3 Elaboración de definiciones simples

Este estudio tiene como finalidad mejorar la claridad de los términos enológicos de las fichas técnicas de la línea Luxury Brands de la Viña Concha y Toro. Para lograr este objetivo, se propusieron definiciones simples para los términos en español propuestos a partir del análisis previamente descrito.

Las fichas técnicas de vinos disponibles en la página web de la Viña son textos especializados, pues el emisor es experto, pero el lector puede que no lo sea. Según Pearson (1998), el contexto puede darse tanto en la situación comunicativa entre expertos como en la situación comunicativa entre expertos y novatos. Por lo tanto, definir los

términos de manera más descriptiva y sencilla puede ser de gran utilidad para los lectores menos familiarizados con el área.

Las propuestas de definiciones para los términos de las fichas técnicas en español, presentes en el anexo 9.6, se elaboraron con la siguiente fórmula para definiciones simples postulada por Pearson (1998):

$$X = Y + \textit{distinguishing characteristics}$$

En esta fórmula, 'X' corresponde al término; 'Y' corresponde a la clase o hiperónimo del término; *distinguishing characteristics* se refiere a las características particulares del término en cuestión.

5.6.4 Elaboración de glosario terminológico bilingüe

Según el trabajo terminológico descrito en el apartado 2.3 del marco teórico que se basa en los argumentos de Cabré (1993), se elaboró un glosario terminológico que contiene información de los términos relacionada con: la categoría gramatical, la variante terminológica (si corresponde), la definición, la fuente de esta definición, contexto y el equivalente en inglés del término. En la tabla 4, se muestra la sección del glosario (ver anexo 9.7) que contiene la información lingüística del término 'aroma'.

Tabla 4

Glosario enológico bilingüe del término 'aroma'

Entrada en español	Categoría gramatical	Variante terminológica	Definición	Fuente de la definición	Contexto	Equivalente en inglés
aroma	n. f.	nariz	fragancia de características positivas presente en un vino o del vino en su totalidad.	Silvia Sepúlveda Ailyn Rossner	Rojo cereza intenso. De gran complejidad aromática, expresando aromas de frutos rojos y notas orales. En boca se muestra denso y profundo, presentando una delicada textura de taninos, acompañados de gran frescura.	aroma

6. Análisis y discusión de resultados

6.1 Identificación de variantes


Se agruparon los 102 términos enológicos identificados en las fichas técnicas en español según su información semántica y morfosintáctica.

6.1.1 Variantes de uso indistinto

En las fichas técnicas en español se encontraron 8 términos con al menos una variante terminológica, las que se ocupan indistintamente. En la tabla 5, se presentan estas variantes.

Tabla 5

Variantes en las fichas técnicas en español



Término	Variante terminológica	Sección de la ficha técnica
aterciopelado	sedoso	Nota de cata
en boca	paladar	Nota de cata
equilibrado	balanceado	Nota de cata
largo	persistente	Nota de cata
nota	dejo	Nota de cata
final	retrogusto, final de boca	Nota de cata
cuba	estanque, tanque	Vinificación
intenso	profundo	Nota de Cata

Como se puede observar en la tabla 5, el uso de variantes terminológicas es frecuente en la sección Nota de Cata, poco frecuente en la sección Vinificación y nula en las otras secciones de las fichas técnicas.

La Nota de Cata corresponde a la sección de las fichas que tiene como función informar y cautivar al lector con las características organolépticas del vino en cuestión. Es una sección breve, descriptiva y que privilegia la variedad lingüística; por ende, es común observar una redacción más poética, rica en adjetivos calificativos positivos, uso frecuente de sinónimos y variedad morfosintáctica (Negro, 2013). Esto explicaría el alto uso de variantes terminológicas en la Nota de Cata en comparación con las otras secciones de las fichas técnicas.

6.1.2 Uso de distintas categorías gramaticales

En las fichas técnicas en español, también se identificaron 8 términos de uso indistinto con la misma raíz léxica y contenido semántico, pero con distinta categoría gramatical.

En la sección Nota de Cata, los términos que cambian de categoría gramatical son los adjetivos 'intenso', 'profundo', 'mineral', 'complejo', 'salino' y 'persistente', los cuales también se utilizan como sustantivos. Por otra parte, los términos de la sección Vinificación que cambian de categoría gramatical son los verbos 'macerar' y 'fermentar', los cuales también se encuentran como sustantivos.

Por ejemplo, en la sección Nota de Cata del vino Terrunyo 2022 Sauvignon Blanc se observa el uso de los términos 'mineral' (adj.) y 'mineralidad' (n. f.):

Verdoso brillante, ligeramente amarillo pálido. Delicada frescura y mineralidad. Destaca una agradable combinación de aromas entre grosellas, lima, flores blancas, espárragos, piedra caliza, notas marinas y salinas. En boca es muy fresco y jugoso, de crujiente acidez, y con un final persistente, salino y mineral.

En este ejemplo se utiliza el sustantivo 'mineralidad' para referirse a una característica del vino en su totalidad y el adjetivo 'mineral' para destacar que esta 'mineralidad' persiste en la boca después de probar este vino.

A partir de la identificación de variantes, se redujo la cantidad de términos de 102 a 84 y se compararon los equivalentes de la base de datos en inglés de estos términos con sus equivalentes en las fichas técnicas en inglés para corroborar su coincidencia.

6.2 Coincidencia de términos en inglés

A partir de la tabla comparativa de términos en inglés (ver anexo 9.5), se establecieron 3 grupos. En la figura 2 se presenta el grado de coincidencia de los términos de las fichas técnicas en inglés con respecto a los términos de la base terminológica en inglés.

Gráfico 1

Coincidencia de términos en inglés



Como se observa en el gráfico 1, en la mayoría de los casos los términos fueron coincidentes (73 casos). Por otra parte, 6 casos no fueron coincidentes y 5 se categorizaron como parcialmente coincidentes.

6.2.1 Términos coincidentes

Dentro de la categoría de términos coincidentes, 16 de los 73 casos fueron analizados debido a que presentaron particularidades relacionadas con la variación.

De estos 16 casos, 12 se caracterizaron por el uso indistinto de sus variantes, es decir, no se privilegia el uso de un término por sobre los otros. Todos son igual de válidos y se pueden utilizar de forma intercambiable. En la tabla 6 se registraron los 12 términos de la base de datos en inglés, las variantes correspondientes que se emplean en las fichas técnicas en inglés y la naturaleza de su variación.

Tabla 6

Uso de variantes terminológicas en inglés

Términos base de datos en inglés	Variantes en las fichas técnicas en inglés	Naturaleza de la variación
note	hint, note	sinonimia
tone	undertone, tone	sinonimia
velvety	silky, velvety	sinonimia
on the palate	mouthfeel, mouth, on the palate	sinonimia
pairing	food pairing, pairing	sinonimia
tank	vat, tank	sinonimia
mineral	mineral, minerality	uso de distintas categorías gramaticales
saline	saline, salinity	uso de distintas categorías gramaticales
complex	complex, complexity	uso de distintas categorías gramaticales
persistent	persistent, long, persistence	sinonimia y uso de distintas categorías gramaticales
fermentation	to ferment	uso de distintas categorías gramaticales
aging	to age	uso de distintas categorías gramaticales

Como se observa en la tabla 6, estos términos presentan variación por sinonimia o cambio de categoría gramatical.

Los 4 casos restantes, *harvest*, *terroir*, *vinification* y *aroma*, comparten la característica de ser términos polisémicos. Según Ullmann (1967), la polisemia refleja la flexibilidad del lenguaje y su capacidad para evolucionar y adaptarse, lo que permite a una sola palabra adquirir varios significados que mantienen una conexión conceptual entre sí. Con base en lo anterior, se analizaron los siguientes casos, esta vez considerando también el español.

La particularidad de los términos 'cosecha' en español y *harvest* y *vintage year* en inglés radica en que 'cosecha' posee dos acepciones, cada una de las cuales posee un término distinto en inglés. Como describe la definición de Serdio (2015), una de las acepciones, en viticultura, hace referencia al hecho de recoger la fruta o a la cantidad física de uvas recolectada; por ejemplo, "este año se logró una gran cosecha". La segunda acepción es sinónimo de 'añada' y se define como "el año en que se cosecharon las uvas" (p. 50). En cambio, en inglés, para la primera acepción el término equivalente es *harvest*, que, según The Wine Spectator (en línea), se define como el proceso de recoger las uvas. Y el equivalente de la segunda acepción es *vintage year*, término que se define como "el año en que las uvas fueron cosechadas y se elaboró el vino, (Collin, 2011, p. 5).

Pese a que esta ambigüedad podría evitarse si se utiliza la variante terminológica 'añada' para la segunda acepción de 'cosecha', este término no se encontró en los textos paralelos consultados. Por el contrario, en las fichas técnicas publicadas en la página web de la Viña Miguel Torres, el término utilizado para esta acepción es 'fecha de vendimia', y en las fichas técnicas publicadas en la página web de la Viña Undurraga, el término utilizado para esta acepción es 'cosecha', lo que sería una muestra de la falta de consenso con respecto a los términos utilizados en español. Por ende, se observó que para ambas acepciones se utiliza el término 'cosecha' o alguna de sus variantes indistintamente en español.

En esta categoría, también se presenta el caso del término *terroir*, que tanto en español como en inglés tiene más de una acepción.

En español, existen los sinónimos ‘terruño’ y *terroir*, y en inglés solo se utiliza *terroir*, el cual es un préstamo del francés de gran uso global. Estos términos comparten dos acepciones; según Serdio (2015), una acepción de ‘terruño’ hace referencia a características generales del sabor del vino: “en la cata, se refiere a la ‘tipicidad’ del vino con relación a su origen, viñedo o pagos [...]” (p. 412), y la otra acepción hace referencia a las características del suelo donde es plantada la vid: “expresión que se utiliza en viticultura para designar viñedos (pagos) y/o extensiones más bien reducidas y dedicadas al cultivo de la vid, que poseen particularidades homogéneas y medibles tanto edafológicas, climáticas (incluido grado de insolación), hidrológicas como topográficas [...]” (Serdio, 2015, p. 148).

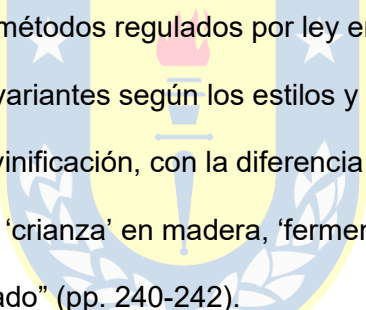
Del mismo modo, en inglés el término *terroir* tiene dos acepciones, la primera se define como: características especiales de un vino que provienen del lugar específico en el que se cosecharon las uvas (traducido desde Cambridge Dictionary, en línea, “*the special character that a wine is thought to get from the particular place where the grapes were grown to make it*”). La segunda acepción se define como: un término que describe la interacción del suelo, el clima, la topografía y la variedad de uva en un lugar específico, que distinguen al vino, generando que cada lugar específico produzca vinos característicos. Proviene del término francés *terre*, que significa tierra, (traducido desde Wine Spectator, en línea, “*A term describing the interaction of soil, climate, topography and grape variety in a specific site, imprinting the wine and making each wine from a specific site distinct. Derived from the French word for earth, terre*”).

Según las definiciones de las acepciones mencionadas se puede inferir que, si el lector de las fichas técnicas no tiene conocimiento en términos enológicos, podría confundir el significado de estos términos, el sentido de la oración o la intención comunicativa del autor. Por el contrario, si el lector posee conocimientos enológicos, se deduce que sus

significados no contemplarían ambigüedad al notar la sección de la ficha técnica en la que se presenta el término.

Además, se puede inferir que ambos términos son sinónimos de distinto origen aceptados en español. Por ende, en este contexto el término *terroir* corresponde a un préstamo del francés.

Otro caso que se presenta con características similares es el caso de los términos *vinification* y *winemaking*, cuya particularidad radica en su uso como sinónimos indistintos en inglés. Según sus definiciones no serían sinónimos exactos, ya que *vinification* es el equivalente de 'vinificación' en español y se refiere a algunos de los procesos que tienen lugar en la producción del vino, mas no todos. Según Serdio (2015), 'elaboración' se define como:



Conjunto de procesos y métodos regulados por ley encaminados a obtener el vino de la uva, con múltiples variantes según los estilos y tipos de vinos que se produzcan. Es similar a vinificación, con la diferencia de que en elaboración se incluyen las prácticas de 'crianza' en madera, 'fermentación en barrica', 'embotellado' y/o 'envasado' (pp. 240-242).

A partir de esta definición se comprende que el término elaboración es utilizado para todo el proceso de la producción del vino. A su vez, se entiende *winemaking* como el arte o negocio de producir vino, desde el desarrollo de las uvas hasta el producto final, (traducido desde Collin, 2011, p. 352, "*the art or business of producing wine, from the growing of the grapes to the finished product*").

A partir de estas definiciones se infiere que el proceso que describe la vinificación forma parte de la elaboración del vino, así como *vinification* es parte del proceso que describe el término *winemaking*, pero no describen el proceso de producción del vino en su totalidad y no son sinónimos intercambiables. Además, se infiere que los términos 'elaboración' en español y *winemaking* en inglés describen en términos generales todo el

proceso de producción del vino al que se hace referencia en las fichas técnicas de la Viña Concha y Toro.

El último caso de esta categoría es el de los términos 'aroma' y 'nariz' en español y sus equivalentes en inglés *aroma* y *nose*. Estos se utilizan como sinónimos a pesar de tener definiciones distintas, por lo que se puede inferir que su uso varía según el estilo de presentación de la información y de redacción de las fichas; sin embargo, en todos los casos se refiere al mismo significado, la intención es describir las características del olor o el efecto en el olfato de quien cata o prueba el vino.

Por ejemplo, en la sección Nota de Cata del vino The Master Cavernet Sauvignon se describe “[...] aromas a frutos negros tales como cereza, cassis y moras [...]”. Y en la sección Nota de cata del vino Terrunyo Cabernet Sauvignon se describe “[...] muy expresivo en nariz, donde destacan notas a frutos rojos [...]”.

Según las oraciones extraídas para el ejemplo, se entiende que nariz podría ser reemplazado por aroma y mantener la naturalidad de la redacción y el sentido, pero si se reemplazara aroma por nariz habría que modificar la redacción para lograr naturalidad, cohesión y coherencia en la redacción. Por lo tanto, se comprende que estos términos son intercambiables, pero no en todos los casos.

Si bien se comprende la intención comunicativa del emisor, estos términos son distintos por definición. Serdio (2015) define aroma como “[...] En la cata, o bien la fragancia u olor específico de un vino, o bien del vino en su conjunto [...]” (p.352). En inglés, se define *aroma* como: (término de cata) el olor de un vino, generalmente el olor de las uvas o los efectos de la fermentación del vino (definición traducida desde Collin, 2011, p. 22, “(tasting term) the smell of a wine, normally the smell of the grapes within the wine or the effects of fermentation of a wine”). Del mismo modo, Serdio (2015) propone que nariz “[...] Controla el sentido del olfato, que es el encargado de percibir, detectar, procesar y distinguir los olores, por lo que en este sentido nariz y olfato son muchas veces considerados como sinónimos

[...]” (p. 390), y en inglés se define *nose* como: (término de cata) oler un vino (traducido desde Collin, 2011, p. 231, “[...] (*tasting term*) to smell a wine [...]).

De acuerdo con estas definiciones, se comprende que ‘aroma’ es una cualidad distintiva presente en cada vino y que ‘nariz’ hace alusión a la percepción aromática del vino por quien lo olfatea o cata. Sin embargo, pese a tener definiciones distintas, con base en su presencia en textos paralelos y en el corpus, ambos términos son utilizados, según cómo se presente la información, indistintamente en este contexto.

6.2.2 Términos parcialmente coincidentes

Esta categoría consta de 5 casos analizados debido a su coincidencia parcial, es decir, términos que no coincidieron en todas las instancias que se emplearon y/o términos que se utilizaron con distintas categorías gramaticales.

El primer caso corresponde al término en español ‘guarda’. Este se utilizó en diversas fichas técnicas, pero no se utilizó el mismo equivalente en todos los casos. En algunos, se empleó *bottle-aging* como equivalente, lo cual coincide con la base de datos en inglés; sin embargo, en otros casos se empleó el término *aging*. Según Balp (2022), el término *aging* es el equivalente en inglés de ‘crianza’.

El término ‘guarda’ se emplea como título de sección en todas las fichas técnicas de la línea Luxury Brands, esta sección contiene información sobre el tiempo que el vino en cuestión pasa en barrica; sin embargo, según Serdio (2015), la definición del término ‘guarda’ se refiere al periodo de tiempo que el vino pasa en botella, no en barrica. Así pues, al no coincidir la definición con la información en la ficha técnica, se encontró una definición distinta para el término en la página web de la Viña Concha y Toro. Esto se ejemplifica en la tabla 7 con las definiciones de ‘guarda’ según las siguientes fuentes: La Viña Concha y Toro, el *Diccionario profesional del vino*, de Serdio (2015) y blog de Valeria Gamper, parte de la Comisión Directiva de la Asociación Argentina de Sommeliers.

Tabla 7*Definiciones del término 'guarda'*

Concha y Toro	Diccionario profesional del vino	Blog de Valeria Gumper
[...] después de su fermentación y antes de ser embotellados, los vinos pueden pasar desde unas semanas hasta años en distintos tipos de contenedores. Este periodo que se conoce como guarda [...]	Como sustantivo, sin más, sinónimo de almacenamiento en botella (siempre en botella). [...]	La guarda es el periodo que pasa el vino una vez embotellado. Algunas bodegas suelen guardar los vinos en sus instalaciones por un determinado tiempo antes de lanzarlas al mercado [...]

De esta información se desprende que la Viña Concha y Toro define de manera distinta el término 'guarda' en comparación con las fuentes consultadas. Debido a esto, la información de la sección Guarda de sus fichas técnicas es el tiempo en barrica (u otros contenedores) de cada vino, lo que en las otras fuentes se define como 'crianza'. En la tabla 8 se presenta la definición de 'crianza' según el *Diccionario profesional del vino*, la base de datos ENOTERM y La Bodega Laus. Esta bodega fue fundada en 2002 y se describe como una bodega joven con enfoque moderno y sustentable, con certificación ECO-PROWINE y dos vinos premiados en el Concurso Internacional de VinoSub30, 2020.

Tabla 8

Definiciones del término 'crianza'

Bodega Laus	Diccionario profesional del vino	ENOTERM
La crianza de vinos se define como un proceso de envejecimiento y maduración de un vino para conseguir los mejores aromas y matices, ya sea en barricas, en depósitos o en la propia botella.	Importante fase en la vida de un vino, o proceso durante su elaboración (en depósitos, barrica o botella), que hace que mejore sustancialmente sus cualidades organolépticas por complejas reacciones químicas y oxidativas. [...]	Envejecimiento controlado de un vino, en cascos de madera (barrica, bota, pipa) o en botella.

De esta información se puede inferir que, como la Viña tiene su propia definición de 'guarda', la cual es coincidente con la definición de 'crianza', ocupó el equivalente en inglés de 'crianza' para la sección Guarda, porque la información que contiene la sección corresponde al término *aging* en inglés.

Otra coincidencia parcial es el caso del término *light*. En la ficha técnica en inglés del vino Amelia Chardonnay 2022, el término *light* se emplea como equivalente de 'ligero', esta equivalencia coincide con la base de datos en inglés. Sin embargo, en la ficha técnica en inglés del vino Amelia Pinot Noir 2022, se ocupa el término *intense* como equivalente de 'ligero'.

De acuerdo con la información recopilada en la base de datos en español, el término 'ligero' se refiere al color claro o pálido de un vino con pocas capas, es decir, un color de

baja intensidad, y su equivalente en inglés sería *light*. Si bien el término 'ligero' está relacionado con la intensidad del color de un vino, alude a una baja intensidad de color. En contraste, el término *intense* es el equivalente en inglés del término 'intenso', el cual, según la base de datos en español, se refiere a las cualidades que destacan por su fuerza en un vino, tanto en color y aroma, como en sabor o permanencia.

Por otra parte, en dos casos se identificaron cambios de categoría gramatical, lo cual es una técnica de traducción conocida como transposición. Según Hurtado (2001), las técnicas de traducción cumplen una función en el proceso traductológico y el traductor utiliza una u otra dependiendo de las características del texto, como la especialización de este, el público objetivo, el género textual o la finalidad de la traducción.

En la ficha técnica del vino Terrunyo Cabernet Sauvignon 2021, se emplea el término *stabilized* como equivalente del sustantivo 'estabilización'. Con base en los planteamientos de la autora, se infiere que esto sucede para mantener la naturalidad del texto.

Por el contrario, el caso de transposición del término 'capa' solo se presenta en una de las dos instancias en las que se utiliza este término. En la ficha técnica del vino Amelia Pinot Noir 2022, se emplea el término *layer*, lo cual coincide con el equivalente en la base de datos en inglés. Sin embargo, en el vino Amelia Chardonnay 2022 se emplea el término *layered*. Se infiere que esta diferencia se debe al contexto en el que son empleados los términos.

En el caso del vino Amelia Chardonnay 2022, la descripción se refiere a una característica del vino:

"[...] It is a complex and layered wine, dominated by minerality, white flowers, pears and flint [...]."

Por otra parte, en el caso de Amelia Pinot Noir 2022, la descripción se refiere a las características de las capas de este vino.

“[...] *This wine is complex with multiple layers led by red cherries and a hint of black tea leaves [...].*”

En los textos paralelos, el término se encontró tanto en forma de sustantivo como en su forma adjetiva. Por ejemplo, en la ficha técnica del vino Brosseau Estate Chardonnay 2018 se emplea el término *layered*, es decir, la forma adjetiva del término. También se encontró el término en la ficha técnica del vino Rubaiyat 2022, pero en este caso el término empleado es *layer*. Con base en lo anterior, se infiere que tanto el adjetivo *layered* como el sustantivo *layer* son equivalentes del término ‘capa’ y su uso depende del contexto y/o estilo del texto donde estén empleados.

De la misma forma, el término ‘complejidad’ se utiliza dos veces en las fichas técnicas de vinos en español. Sin embargo, no se emplea el mismo equivalente en ambos casos:

- En la ficha técnica en inglés del vino Gravas Syrah 2020, se utilizó el término *complexity*, el cual es coincidente con la base de datos en inglés.
- En la ficha técnica en inglés del vino Heritage 2021, se utilizó el término *intensity*, el cual es equivalente para el término ‘intensidad’.

Según la base de datos de esta investigación, la complejidad de un vino está técnicamente relacionada con el abanico de aromas perceptibles en dicho vino, pero como el gusto y el olfato están estrechamente conectados en el mundo de la cata de vinos, también se habla de un vino complejo cuando es amplio en boca, es decir, su amplia gama de sabores se percibe en toda la boca. Por otra parte, la intensidad está relacionada con cualquier cualidad que destaque, ya sea en color, nariz y/o boca. Esta situación expone la importancia del contexto en el cual se emplean los términos, ya que, en este contexto, los términos ‘complejidad’ e *intensity* sí son equivalentes. En la nota de cata del vino Heritage 2021, se habla de ‘complejidad aromática’; por ende, se puede emplear *intensity* como equivalente.

6.2.3 Términos no coincidentes

Como se ha mencionado, esta categoría abarca los 6 casos en los que términos de la base de datos y de las fichas técnicas en inglés fueron distintos en todas las instancias en las que se emplearon.

En todas las fichas técnicas de la línea Luxury Brands se encuentra la sigla 'D.O.', que significa Denominación de Origen. Según Almanza et al. (2012), la denominación de origen es la "mención que ampara a ciertos vinos de calidad obtenidos en zonas delimitadas y elaborados bajo reglamentos precisos" (p. 104). En textos paralelos en inglés, se encontró el término *appellation* como equivalente del término 'denominación de origen'. También se encontró el término *designation of origin* en diccionarios y artículos de vitivinicultura. En textos paralelos, se encontró el término *appellation* como equivalente del término 'denominación de origen', y también se encontró el término *designation of origin* en diccionarios y artículos de vitivinicultura. En textos paralelos, se encontraron los términos *appellation* y *designation of origin* como equivalentes del término 'denominación de origen'.

En el caso de las fichas técnicas en inglés, la sigla 'D.O.' se mantiene invariable, por lo que se generaron dos hipótesis. La primera es que el término no fue traducido y se mantuvo la sigla 'D.O.' para el término 'denominación de origen'; la segunda es que se ocupó la variante *designation of origin* y, por esto, la sigla sigue siendo 'D.O.'

Con respecto a la primera hipótesis, algunas fuentes monolingües como Oddbins Dictionary of Wine (2011) y The Wine Spectator (en línea), mencionan los equivalentes empleados en otros países dentro de sus definiciones. Por ejemplo, Collin (2011) lo define como:

a designated wine-producing area together with a set of rules enforced by the country's government that covers a range of criteria for growing and producing wine in the region to help produce consistent, reliable, quality wine. The main countries using appellations are France (split into areas given the name Appellation d'Origine

Contrôleé), Italy (areas given the name Denominazione di Origine Controllata), Portugal (areas given the name Denominação de Origem Controlada), Spain (areas given the name Denominación de Origen), Australia (geographically defined into Geographical Indications) and the USA (geographically defined into American Viticultural Areas) (p. 17).

Por ello, inferimos que se mantuvo el término en español y la sigla 'D.O.' presente en las fichas técnicas en inglés de la Viña corresponde al término 'denominación de origen'.

El siguiente caso es el de los términos *brilliant* y *bright* en inglés y el término 'brillante' en español. La particularidad de este caso radica en las definiciones de ambos términos y la posible confusión de sus significados. En la ficha técnica en español del vino Terrunyo variedad Sauvignon Blanc 2022, se describe "[...] verdoso 'brillante', ligeramente amarillo pálido. Delicada frescura y mineralidad [...]" En este contexto, el adjetivo 'brillante', según Serdio (2015), se define como "[...] cualidad del color de un vino cuya tonalidad brilla al trasluz. Es lo contrario de 'apagado' [...]" (p. 356). Según esta definición, se comprende que este término hace referencia al color del vino, el cual es llamativo y vibrante.

En la ficha técnica de este vino en inglés esta idea se expresa de la siguiente manera "[...] *Bright greenish, slightly pale yellow [...]*"; por lo tanto, se comprende que el término utilizado como equivalente por la Viña en este caso fue *bright*, término que se utiliza para vinos jóvenes, frescos, maduros, intensos y vibrantes, con sabores vivos y bien definidos, (traducido desde Wine Spectator, en línea, "*Used for fresh, ripe, zesty, lively young wines with vivid, focused flavors*"; por ende, se infiere que el término *bright* tiene relación con el sabor del vino y no con su apariencia, como es el caso de 'brillante'. Sin embargo, en inglés existe el término *brilliant*, el cual se define como un término que describe la apariencia de vinos muy claros, sin ninguna materia suspendida o partículas visibles. No siempre es un aspecto positivo, ya que puede indicar un vino altamente filtrado, del cual se han eliminado muchos de los componentes que contribuyen al sabor (traducido desde Wine Spectator, en línea, Describes *the appearance of very clear wines with absolutely no visible*

suspended or particulate matter. Not always a plus, as it can indicate a highly filtered wine from which many of the components that contribute flavor have been stripped”.

Con base en estas definiciones, se infiere que *brilliant* en inglés es equivalente de ‘brillante’ en español.

El siguiente caso abarca el uso del término ‘untuoso’. En la ficha técnica del vino Heritage 2021, específicamente en la sección Nota de Cata, se emplea este término para describir una de las sensaciones organolépticas que deberían percibirse al degustar dicho vino. En la ficha técnica en inglés se ocupa el término *juicy* como equivalente de ‘untuoso’. No obstante, las definiciones de los términos no son del todo coincidentes. En la tabla 9 se presentan las definiciones de los términos según el Diccionario Profesional del Vino y el Dictionary of Wine English Edition.



Tabla 9

Tabla comparativa de términos

Término	Definición del término
untuoso	Serdio (2015): Adjetivo favorable que se utiliza para designar vinos que, o bien son glicéricos, con mucho cuerpo o viscosos; o bien son concentrados (altos niveles de extracto seco) y/o suaves al paladar. Un vino untuoso podría ser considerado como defectuoso si la acidez es demasiado baja y el grado de dulzor alto, lo que lo convertiría en un vino pesado (p. 414).
juicy	Collin (2011): (tasting term) used to describe wine with a lot of sweet fruit (p. 173).
oily	Collin (2011): (tasting term) used to describe a wine that has the texture of oil and has a fat sensation on the palate caused by a combination of high glycerol and low acid levels. Oiliness is sometimes found in good-quality wines or sweet wines (p. 235).

Si bien el término ‘untuoso’ puede llegar a describir un vino dulce, esta no es su característica principal, ya que dicho término alude principalmente a la textura del vino. A

pesar de que esta característica influye en el sabor, no siempre se ocupa para describir vinos dulces. Por el contrario, el término *juicy* se ocupa solo para describir vinos dulces.

Aun cuando las definiciones presentadas señalan que *oily* sería el equivalente más adecuado para el término 'untuoso', este término no se encontró en los textos paralelos utilizados en esta investigación. Sin embargo, la variante terminológica *unctuous* se encontró dentro de los textos paralelos en la ficha técnica del vino Brosseau Estate Chardonnay 2018 de la Viña Brosseau Wines.

Por otra parte, al ser un término descriptivo que se encuentra en las notas de cata, se puede inferir que existen variantes terminológicas de uso frecuente para el término, aunque no estén en el corpus de esta investigación.

También se presentó el caso del término en español 'orujo' y los términos en inglés *pomace* y *skin*, específicamente en las fichas en español e inglés del vino Amelia variedad Pinot Noir 2022.

Según Serdio (2015), el término 'orujo' se define como los residuos semisólidos como pepas, pulpa, hollejo o escobajo que se generan antes, durante y al finalizar el proceso de elaboración del vino. Por otro lado, *pomace* se define como la masa de sólidos de la uva, hollejos, escobajos y semillas, resultante del prensado, en el caso de los vinos blancos, y resultante del drenado del vino desde el tanque de fermentación, en el caso de los vinos tintos (traducido desde The Wine Spectator, en línea, "*The mass of grape solids—skins, stems and seeds—remaining after pressing (for whites) and after the wine has been drained from the fermentation vessel (for reds)*"). Con base en estas definiciones se comprende que ambos términos denotan el mismo objeto.

En adición, existe el término 'hollejo', el cual, según Serdio (2015), se define como "cortezas blandas que envuelven la pulpa de la uva y sus pepitas o semillas, las cuales poseen una importancia fundamental en la elaboración de vinos tintos, rosados y naranjas, aunque, cada vez más, también en la de blancos" (pp. 270-272). Este término tiene como

equivalente en inglés el término *skin*, *definido* como la piel dura que protege y envuelve la pulpa de las uvas. La piel provee el color del vino tinto, junto con varios de sus sabores, acidez y taninos (traducido desde Collin, 2011, p. 150, “*the tough skin protecting and enveloping the pulp of grape berries. The skin provides the colour of red wine, together with a lot of its flavour, acidity, and tannins*”).

Con base en estas definiciones se infiere que el hollejo es un componente del orujo, el cual es un término más amplio que incluye al hollejo como una de sus partes.

Pese a que en la mayoría de los casos se empleó el equivalente correcto, en esta ficha técnica en específico, en español se hace referencia al orujo y en la ficha de este mismo vino en inglés se utilizó el término *skin*, el cual no sería un equivalente ni una variante.

Otro caso de similares características es el caso del término ‘descube’, el cual, según Serdio (2015), hace referencia al “vaciado total o parcial de mostos y/o vinos contenidos en depósitos (o en cualesquiera otros contenedores, barricas incluidas), durante o después de la fermentación, para ser trasegados a otros contenedores” (p. 232). El término equivalente en inglés para este proceso en específico es *devatting*, el cual, se define como el proceso de vinificación oxidativa en el cual, después de que la capa de mostos, pieles, semillas y tallos se forma en la parte superior de una cuba de vino en fermentación, el vino se drena a través de una válvula en la base del tanque hacia otra cuba y se reserva, mientras que los sólidos restantes se dejan escurrir durante algunas horas. Traducido desde The Wine Spectator, en línea:

The oxidative winemaking process in which, after the cap of grape musts, skins, seeds and stems forms on the top of a vat of fermenting wine, the wine is drained through a valve at the base of the tank into another vat and reserved while the remaining solids are allowed to drain for a few hours.

Sin embargo, en las fichas técnicas en inglés de la Viña Concha y Toro, se utiliza el término *racking* o *rack off*, lo que, es el proceso de transferir el vino de un barril o tanque a otro para separarlo de las lías (traducido desde Collin, 2011, p. 265, “*the process of transferring wine from one cask or barrel to another to separate it from its lees*”). Esta definición sería equivalente al término ‘trasiego’ en español, que, según Serdio (2015), se define como “cualquier traslado de mosto o vino en la bodega de un recipiente a otro, ya fuere antes, durante, o después de la fermentación alcohólica” (p. 336).

Con base en las definiciones y la documentación expuestas en las fichas realizadas para esta investigación, se puede deducir que el término en inglés que describe el proceso al que se hace referencia en esta ocasión sería *devatting*.

Hubo un caso particular que fue especialmente complejo de solucionar y analizar. Este fue el caso de los términos ‘prensa preneumática’ en español y *pre-neumatic press* en inglés, los cuales se encuentran presentes en las fichas técnicas del vino Terrunyo variedad Sauvignon Blanc 2022 de la Viña Concha y Toro, en las secciones Vinificación y *Winemaking* respectivamente. La dificultad al momento de definir y encontrar el equivalente terminológico fue que estos términos exactos no están presentes en las fuentes recopiladas y tampoco en páginas web de empresas que venden maquinaria para la elaboración del vino. Sin embargo, sí se encontraron los términos ‘prensa neumática’ y *neumatic press*.

Existen distintos tipos de prensas neumáticas cuyo uso varía según el tipo de vino que se desea elaborar, la cantidad que se quiera producir, entre otros. El prensado del vino es un proceso de gran importancia para lograr un producto final de calidad, como se menciona en la página web de Bodegas Faustino Rivero Ulecia (en línea).

A partir del proceso de prensado del vino y la tecnología se han inventado maquinarias para facilitar el proceso de la elaboración del vino, una de ellas es la prensa neumática. En la página web de Metalurgia del Penedés, S.A., empresa fabricante de maquinaria vitivinícola, se define prensa neumática como “prensas que tienen forma

cilíndrica y que tienen ciclos de prensado más rápidos y optimizados para producir un mosto de mejor calidad y que preserva los aromas y colores de la uva original” (en línea).

Con base en esta información, se puede inferir que el término podría generar ambigüedad para comprender el tipo de prensa y el proceso específico realizado. Se infiere que el término general ‘prensa’ podría englobar todos los significados y, por tanto, ayudar a resolver esta ambigüedad.

6.3 Propuesta de definiciones y elaboración de glosario terminológico

A partir de la totalidad del análisis descrito, se seleccionaron los términos para los cuales se propusieron definiciones simples. La lista completa de definiciones simples propuestas se presenta en el anexo 9.6 y estas tienen como objetivo facilitar la comprensión de las fichas técnicas de vinos por parte del lector.

En esta investigación, se utilizaron las definiciones de la base de datos en español con el fin de recopilar la información necesaria para elaborar las definiciones simples de los 84 términos en español. Primero, se tomó en cuenta la definición del término. Luego, se identificaron las variables (hiperónimo y características particulares) dentro de la definición, y, finalmente, se redactó la definición simple. A modo de ejemplo, se ilustra cómo se elaboraron las definiciones de los términos ‘aroma’ y ‘crianza’.

(1) Aroma: En la cata, o bien la fragancia u olor específico de un vino, o bien del vino en su conjunto. Los aromas son normalmente positivos, mientras que los olores suelen ser negativos.

(X) = Aroma

(Y) = Fragancia

Características particulares

- Se asocia a olores agradables.
- Puede ser uno de los olores de un vino, o el olor del vino en su totalidad.

- Aroma: Fragancia de características positivas presente en un vino o del vino en su totalidad.

(2) Crianza: Importante fase en la vida del vino, o proceso durante su elaboración (en depósitos, barrica o botella), que hace que mejore sustancialmente sus cualidades organolépticas por reacciones químicas y oxidativas.”

(X) = Crianza

(Y) = Proceso

Características particulares:

- Proceso o fase en la elaboración de un vino
- Mejora las cualidades organolépticas del vino
- Crianza: Proceso en que el vino mejora sus cualidades organolépticas durante cierto periodo de tiempo.

Por último, se elaboró un glosario terminológico bilingüe (ver anexo 9.7) que recopila y organiza toda la información previamente descrita, con el fin de proporcionar una herramienta útil y accesible para la comprensión de los términos especializados en español. En la tabla 10 se presentan los 3 primeros términos del glosario.

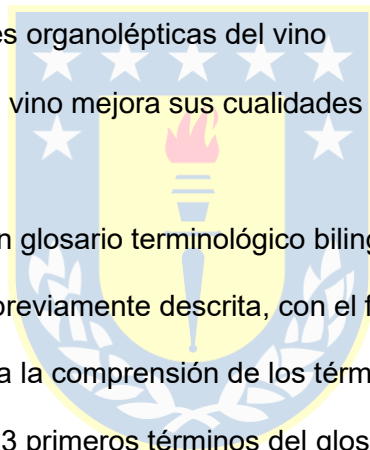


Tabla 10

Glosario enológico bilingüe

Entrada en español	Categoría gramatical	Variante terminológica	Definición	Fuente de la definición	Contexto	Equivalente en inglés
aroma	n. f.	nariz	Fragancia de características positivas presente en un vino o del vino en su totalidad.	Silvia Sepúlveda Ailyn Rossner	Rojo cereza intenso. De gran complejidad aromática, expresando aromas de frutos rojos y notas orales. En boca se muestra denso y profundo, presentando una delicada textura de taninos, acompañados de gran frescura.	aroma
acidez	n. f.		Gusto que se percibe en los laterales de la lengua y provoca salivación, en justa medida, es refrescante, agrídulce y de sutil amargor.	Silvia Sepúlveda Ailyn Rossner	En boca es muy fresco y jugoso, de crujiente acidez , y con un final persistente, salino y mineral.	acidity
ácido tartárico	n. f.	ácido sulfúrico	Ácido orgánico con propiedades antifúngicas, antibacterianas e inhibidoras del crecimiento de levaduras en las uvas	Silvia Sepúlveda Ailyn Rossner	Análisis Alcohol pH Acidez total (ácido tartárico)	tartaric acid

7. Conclusiones y proyecciones

El interés por la traducción en etiquetado de alimentos y la importancia de los vinos en Chile fueron los factores que dieron paso y motivaron esta investigación, la cual en el ámbito de la enología chilena resulta fundamental para estandarizar y clarificar los términos que se utilizan en los discursos de esta área, y sus equivalentes en inglés.

Esta investigación tuvo como objetivo mejorar la claridad de los términos en español presentes en las fichas técnicas de los vinos de la línea Luxury Brands de la Viña Concha y Toro mediante una propuesta de definiciones simples. Sin embargo, definirlos no es suficiente para entender estos términos, ya que dependiendo del contexto donde se encuentren, estos pueden tener distintas acepciones o presentarse de distintas formas según su grado de especialización. La importancia del contexto se evidenció en la etapa de comparación de los términos en inglés, ya que en un principio se consideraron como no coincidentes varios casos que, tras ser analizados en su contexto en inglés y en español, sí eran equivalentes. Por ello, un glosario elaborado con definiciones simples de los términos será de ayuda para que las personas que no son especialistas puedan entender mejor la información sobre el producto del que están leyendo.

En el marco de la terminología, se consideró importante reflexionar en torno al principio de variación y el grado de especialización de un texto. Según los principios de la TCT, los términos especializados tienden a la monosemia y univocidad; por ende, debido a la gran cantidad de variantes y algunos casos de polisemia, las fichas técnicas analizadas deberían categorizarse como textos de bajo grado de especialización. Sin embargo, se consideró inadecuado catalogar a las fichas técnicas de esta forma, ya que la mayoría de los casos de variación se encuentran solo en la sección Nota de Cata, la cual no es exclusiva de este tipo de textos; en efecto, se puede encontrar en textos redactados tanto por especialistas como por aficionados del mundo vitivinícola. De lo anterior también se desprende que la Nota de Cata, desde un punto de vista netamente terminológico, debería ser una de las secciones más fáciles de entender debido a la alta cantidad de variantes que se presentan; sin embargo, pareciera producir el fenómeno contrario. La alta variabilidad de términos y el origen de estos en el lenguaje general puede generar falsos significados y confusión en el lector con poco conocimiento en el ámbito vitivinícola. Asimismo, su particular estilo de redacción, que es diferente al resto de las secciones, dificulta la lectura de las fichas técnicas. Estas características acercan el texto al discurso no especializado,

pero al estar presentes solo en la sección Nota de Cata, las fichas técnicas analizadas se podrían considerar textos con grado de especialización medio.

En cuanto a esta investigación y a otras futuras, se considera interesante elaborar un glosario en español que considere los términos ligados a las áreas que no pudieron ser abarcadas en este estudio. También se podrían elaborar glosarios para las fichas técnicas en inglés y en portugués, ya que las fichas de estos vinos se encuentran en estos tres idiomas. En adición, para comprobar la eficacia de estos glosarios, y otros futuros, se propone comparar la comprensión de las fichas por parte de personas que no sean especialistas del área, antes y después de tener acceso a los glosarios.



Referencias bibliográficas

- Almanza, P. J., Cely, P. A. S., Fischer, G. (2012). *Manual de viticultura tropical*. Editorial UPTC. <https://librosaccesoabierto.uptc.edu.co/index.php/editorial-uptc/catalog/book/52>
- Atorresi, A. y Zamudio, B. (2002). *La explicación*. Eudeba.
- Balp, F. X. (2022). *Glosario práctico del vino: español-inglés /inglés-español*. Independently published.
- Banco Central de Chile. (2023). *Indicadores de comercio exterior: cuarto trimestre 2023*. https://www.bcentral.cl/documents/33528/5375828/ICE_IV_2023.pdf/c21f6b10-de57-2908-6706-b6c131ac683a?t=1708610104660
- Biblioteca Nacional de Chile. (s. f.). *La cultura del vino en Chile*. Memoria Chilena. Recuperado el 5 de septiembre de 2024, de <https://www.memoriachilena.gob.cl/602/w3-article-3511.html>
- Birchmeier, N. (10 de julio del 2023). Viña Concha y Toro refuerza su estrategia en Asia y prevé escalar negocio de vinos finos. *El Mercurio*. <https://webservice.nexnews.cl/internal/view.php?k=890e1d1a5672ea2e4d18a5d7e3f1d9b17e7670c1c66a793f81496efe9f673f425fc66041c89d78d70c5c622e2c615857>
- Bodeboca. (s. f.). *Vignerons*. <https://www.bodeboca.com/blog/?srsltid=AfmBOopFa1s8c2MpYEN3Uamo20BJOu-CkvLcE8lobmUiwdxcGboqkK-7>
- Bodega Laus. (2023). *LAUS, certificada como bodega sostenible con el sello ECO-PROWINE*. <https://www.bodegalaus.es/blog/laus-certificada-como-bodega-sostenible-con-el-sello-eco-prowine/>
- Bodegas Murillo. (s. f.). <https://www.bodegasmurilloviteri.com/>

Brosseau Wines. (s. f.). *2018 Brosseau Estate Chardonnay*.
https://www.brosseauwines.com/assets/images/products/media/Tech_Sheet_18_ESTATE_Chard-R.pdf

Brosseau Wines. (s. f.). *Brosseau Vineyard |Chalone AVA*.
<https://www.brosseauwines.com/About-Us/Vineyards>

Bustos, R. (2020). Monitoreo hídrico en la Viticultura Chilena y su aplicación en otras zonas. *Idesia (Arica)*, 38(2), 3-4. <https://dx.doi.org/10.4067/S0718-34292020000200003>

Buzzetti, C. (2020). *Boletín del Vino: producción, precios y comercio exterior. Avance a septiembre de 2020*. Oficina de Estudios y Políticas Agrarias del Ministerio de Agricultura, Chile. <https://bibliotecadigital.odepa.gob.cl/bitstream/handle/20.500.12650/69885/Boletin-vino-marzo-2020.pdf>

Cabré, M. (2010). *La terminología: representación y comunicación: elementos para una teoría de base comunicativa y otros artículos*. Documenta Universitaria
<https://elibro.net/es/ereader/udec/115413?page=19>.

Cabré, M. T. (1993). *La terminología: teoría, metodología y aplicaciones*. Antártida/ Empuries. http://bibliografia.udec.cl.eu1.proxy.openathens.net/colecciones/159852-8475964052-La_terminologia/2/index.html

Cabré, M. T. (1999). *La terminología: teoría, metodología y aplicaciones* (2ª ed.). Ariel.

Cabré, M., Castellà, J. y Guantiva, R. (2008). Clasificación de textos especializados a partir de su terminología. *Íkala: Revista de Lenguaje y Cultura*, 13(19), 15–39.
http://scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0123-34322008000100002

California Wines institute. (2018). *Winners announced for fourth annual california green medal: Sustainable Winegrowing Leadership Award*.

<https://discovercaliforniawines.com/news/winners-announced-for-fourth-annual-california-green-medal-sustainable-winegrowing-leadership-awards/>

Camargo, Á. y Hederich, C. (2010). La relación lenguaje y conocimiento y su aplicación al aprendizaje escolar. *Revista Folios*, (31), 105-121.

Cambridge Dictionary (s. f.). <https://dictionary.cambridge.org/es/>

Cárdenas, D. (2020). *Análisis evolutivo de la industria vitivinícola en Chile* [Tesis de pregrado, Universidad de Chile]. Repositorio Académico de la Universidad de Chile.

Círculo de enófilos Utiel-Requena. (2009). *Diccionario de la cata de vinos*. Editorial Círculo de Enófilos.

https://www.circuloenofilos.com/index_htm_files/DiccionarioCataVinos.pdf

Clos LaChance Vineyards. (s. f.). *Sustainable vineyard*. <https://www.clos.com/About-Us/Sustainable-Vineyard>

Collin, S. (2011) *Oddbins dictionary of wine*. Bloomsbury.

Croft Port. (s. f.). <https://croftport.com/en/>

Disfruta el vino. (s. f.) Vinos de Chile: clima, viñedo y variedades de uva. Vinos de Chile: Clima, Viñedo y Variedades de Uva - Disfruta el vino

Elettronica Veneta. (s.f.) *Prensa neumática*.

<https://www.elettronicaveneta.com/es/prodotto/pre-ev-prensa-neumatica/>

Enterwine. (s. f.). <https://www.enterwine.com/es/>

Ewine. (s. f.). *Blog Ewine*. <https://ewine.cl/blog?srsId=AfmBOooQszofF0crIvecFL-UzSleIHysbdnBm5j6Hxqer7YzeqigbqoB>

Faustino Rivero Ulecia. (2022). *Qué es una prensa de vino y cómo funciona*. Bodegas Faustino Rivero Ulecia. <https://faustinorivero.com/vino/prensa-de-vino/>

Fernández-Silva, S. (2019). The cognitive and communicative functions of term variation in research articles: A comparative study in psychology and geology. *Applied Linguistics*, 40(4), 624-645. <https://doi.org/10.1093/applin/amy004>

Fillmore, C. (1982). Frame Semantics. En The linguistic society of Korea (Ed.), *Linguistics of the morning calm*. (pp.111-136). Hanshin.
https://brenocon.com/Fillmore%201982_2up.pdf

Food and Wine. (s. f.). *Revista Food and Wine*. <https://foodandwineespanol.com/>

Furleigh Estate. (s. f.) *Press Centre, Recent Awards*.
<https://furleighestate.co.uk/press-centre/>

García de Quesada, M. (2001). Estructura definicional terminográfica en el subdominio de la oncología clínica. *Estudios de Lingüística del Español*, 14. Bern Open Publishing. <http://elies.rediris.es/elies.html>

GIRTraduvino. (s. f.). *ENOTERM*. <https://girtraduvino.com/es/recursos/>

González, R. (2016). *Investigación del mercado de vinos de producción orgánica y biodinámica en la Región Metropolitana, Chile*. [Tesis de pregrado, Universidad de Chile]. Repositorio Académico de la Universidad de Chile.

Halliday, M. (1985). *An introduction to functional grammar* (3ra ed.). Hodder Arnold.
https://uel.br/projetos/ppcat/pages/arquivos/RESOURCES/2004_HALLIDAY_MATTHIESSEN_An_Introduction_to_Functional_Grammar.pdf

Hernández, N. (2010). *Chile de etiqueta. Evolución gráfica de etiquetas de vinos chilenos del Valle de Maipo*. [Tesis de pregrado, Universidad de Chile]. Repositorio Académico de la Universidad de Chile.
<https://www.bodegasmurilloviteri.com/?srsltid=AfmBOorPTnjfNP7g0sPkPQsSrwrWfWXZPTrnoKCOrePLuiLTPkhUcW13C>

Hurtado, A. (1996). *Los lenguajes de especialidad: un enfoque interdisciplinar*. Arco Libros.

Hurtado, A. (2001). *Traducción y traductología. Introducción a la traductología*. Cátedra.

Ibáñez, M. (2017). *La traducción vitivinícola. Un caso particular de traducción especializada*. Comaires.

Ibáñez, M., Sánchez, M. (2006). *El lenguaje de la vid y el vino y su traducción*. Ediciones Universidad de Valladolid.

Instituto de Investigaciones Agropecuarias de Chile. (s. f.). *Biblioteca digital Inia*.
<https://biblioteca.inia.cl/home>

International Organisation of Vine and Wine. (s. f.). <https://www.oiv.int/>

La cata del vino. (s. f.). *Blog del Vino*. <https://www.catadelvino.com/blog-cata-vino/vinos-de-chile/>

Lacoste, P., Yuri, J. A., Aranda, M., Castro, A., Quinteros, K., Solar, M., Soto, N., Gaete, J. y Rivas, J. (2010). Variedades de uva en Chile y Argentina (1550-1850). Genealogía del torrontés, *Mundo Agrario*, 10(20).
<https://www.mundoagrario.unlp.edu.ar/article/view/v10n20a07>

London Wine Competition. (s. f.). *Hoffman & Rathbone wins big at the London Wine Competition*. <https://londonwinecompetition.com/en/blog/news-2/hoffman-rathbone-wins-big-at-the-london-wine-competition-197.htm> Recuperado el 20 de septiembre del 2024

Martínez, A. (2022). *La nota de cata de vinos como género textual: Estudio contrastivo inglés-español*. [Tesis doctoral, Universidad de Valladolid]. Repositorio Documental de la Universidad de Valladolid. <https://doi.org/10.35376/10324/63675>

Metalurgia del Penedés, S.A. (2021). *¿Cuál es la prensa de vino ideal para tu bodega?* <https://www.metalurgicadelpenedes.com/blog/prensa-de->

Smenews. (s.f). *Winner of the UK Enterprise Awards.*

<https://smenews.digital/winners/danbury-ridge-wine-estate/>

Tèrravenos. (s. f.). *Blog Tèrravenos.* <https://terravenos.com/>

The Home Brewer Shop. (s. f.). <https://www.the-home-brew-shop.co.uk/>

The Wine Cellar Group. (s. f.). <https://www.thewinecellargroup.com/>

Ullmann, S. (1967). *Semántica: introducción a la ciencia del significado* (Aguilar, Ed.). Aguilar.

Vergara, S. (2021). *El mercado vitivinícola mundial y el flujo de inversión extranjera a Chile.* Comisión Económica para América Latina y el Caribe.

https://www.cepal.org/sites/default/files/publication/files/4489/S018663_es.pdf

Vinatis (s. f.) <https://www.vinatis.es/>

Vine Pair. (s. f.). <https://vinepair.com/>

Viners. (s. f.). *Blog Viners.* <https://viners.com.ar/blogs/viners>

Viña Concha y Toro. (2021). *Viña Concha y Toro es elegida “International drinks company of the year”.* <https://vinacyt.com/noticia/excelencia/vina-concha-y-toro-es-elegida-international-drinks-company-of-the-year/>

Viña Concha y Toro. (2022). *Los hitos que marcaron el 2022 de Viña Concha y Toro.* <https://vinacyt.com/noticia/excelencia/los-hitos-que-marcaron-el-2022-de-vina-concha-y-toro/>

Viña Miguel Torres. (s. f.). *Ficha técnica vino Cabernet Sauvignon 2021.* <https://www.migueltorres.cl/wp/wp-content/uploads/2021/03/Andica-CS-2021-ESP.pdf>

Viña Undurraga. (s. f.). *Ficha técnica vino Cabernet Sauvignon, Founders Collection.* <https://vinaundurragacl.vteximg.com.br/arquivos/5102FCS18.pdf>

Wine Enthusiast (s. f.). <https://www.wineenthusiast.com/>

Wine School of Philadelphia. (s. f.).

<https://www.vinology.com/?srsltid=AfmBOopWoqzLaxoKGXLAVGiXLGubNhMm-rz1Nsiki3jwwOqqLbFp-kvB>

WineMaker. (s. f.). *WineMaker Magazine*. <https://winemakermag.com/>

Yo Long Brewtech. (s. f.). <https://yolongbrewtech.com/>



8. Anexo

8.1 Fichas técnicas de vinos en español

Ficha técnica vino Amelia Chardonnay 2022

Amelia

CHARDONNAY · COSECHA 2022
D.O. Limari, valle del Limari



VARIETADES	
CHARDONNAY	100%
FECHA EMBOTELLADO	
Marzo 2023	
ANÁLISIS	
ALCOHOL	14° VOL%
pH	3,26
ACIDEZ TOTAL	5,85 g/L
AZÚCAR RESIDUAL	1,54

ENÓLOGO

Marcelo Pizaro

VINEDO

Vinredo Quebrada Seca, Cuartel 9, D.O. Limari, valle del Limari.

DESCRIPCIÓN DEL VINEDO

El viñedo Quebrada Seca se ubica a 190 metros sobre nivel del mar, a solo 22 kilómetros del océano Pacífico, en la ribera norte del río Limari. Los suelos son arcillosos y ricos en carbonato de calcio; las temperaturas son frías y las mañanas nubladas, lo que permite que la fruta madure lentamente y se obtengan vinos más frescos.

AÑO DE PLANTACIÓN

2009.

SUELO

El cuartel 9 de este viñedo está asociado a la serie de suelos Quebrada Seca. Sus suelos, de origen coluvial, son más delgados, por lo que no tienen piedras y contienen arcilla roja cargada de hierro oxidado, y una cantidad importante de carbonato de calcio, lo que permite obtener vinos que son un fiel reflejo de este terroir, es decir, con buena estructura y volumen en boca, además de frescos y minerales.

CLIMA

Semiárido costero. La proximidad al mar y las brisas frescas de la costa que soplan directamente hacia el valle, refrescan el viñedo y moderan las temperaturas, lo cual, combinado con las mañanas nubladas, permite

una madurez lenta y prolongada de la fruta, que conlleva a producir vinos más frescos. Este año fue ligeramente más fresco que un año normal, con mañanas nubladas como es usual. Sin presencia de lluvias durante la cosecha.

COSECHA

Manual. 15 de febrero.

BODEGA VINIFICADORA

Bodega Puente Alto.

VINIFICACIÓN

Selección mediante cinta transportadora que conduce los racimos enteros a la prensa, sin despallillar. La fermentación se realiza en barricas de roble francés de las cuales un 10% es de primer uso y el resto de 2-3 años. El proceso de fermentación alcohólica duró 8 días a una temperatura entre 18 a 22 ° C.

GUARDA

12 meses en barricas de roble francés (10 de primer uso y 90% de segundo uso).

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o en los próximos 8 años.

NOTA DE CATA

Color amarillo ligero, limpio y brillante. Es un vino complejo, con capas, dominado por la mineralidad, las flores blancas, la pera y el pedernal. Combina muy bien la estructura otorgada por la arcilla roja y la mineralidad del suelo. Es largo, tenso, fresco en el paladar, de gran persistencia y termina con una salinidad muy atractiva.

MARIDAJE

Pescados y mariscos como así también quesos cremosos como el Camembert y el Brie.

CONCHA Y TORO

DESDE 1883

Ficha técnica vino Amelia Pinot Noir 2022

Amelia

PINOT NOIR - COSECHA 2022
D.O. Limari, valle del Limari



VARIETADES	
PINOT NOIR	100%
FECHA EMBOTELLADO	
Mayo 2023	
ANÁLISIS	
ALCOHOL	14,5° VOL%
pH	3,65
ACIDEZ TOTAL	4,5 g/L
AZÚCAR RESIDUAL	2,74

ENÓLOGO

Marcelo Papa.

VÍNEO

Víneo Quebrada Seca, Cuartel 5 y Cuartel 15, D.O. Limari, valle del Limari.

DESCRIPCIÓN DEL VÍNEO

El viñedo Quebrada Seca se ubica a 190 metros sobre nivel del mar, a solo 22 kilómetros del océano Pacífico, en la ribera norte del río Limari. Los suelos son arcillosos y ricos en carbonato de calcio; las temperaturas son frías y las mañanas nubladas, lo que permite que la fruta madure lentamente y se obtengan vinos más frescos.

AÑO DE PLANTACIÓN

2009-2012.

SUELO

El cuartel 5 está asociado a la serie de suelos Santa Cristina. Estos son de origen coluvial, con presencia de piedras angulares y bajo porcentaje de arcilla roja con hierro oxidado y carbonato de calcio en el subsuelo. Por otra parte, el cuartel 15 está asociado a la serie de suelos de Quebrada Seca. Estos son de origen coluvial, sin presencia de piedras angulares y poseen buen porcentaje de arcilla roja con hierro oxidado y carbonato de calcio.

CLIMA

Semiárido costero. La proximidad al mar y las brisas frescas de la costa que soplan directamente hacia el valle, refrescan el viñedo y maduran las temperaturas, lo cual, combinado con las mañanas nubladas, permite una madurez lenta y prolongada de la fruta, que conlleva a producir vinos más frescos. Este año fue

ligeramente más fresco que un año normal, con mañanas nubladas como es usual. Sin presencia de lluvias durante la cosecha.

COSECHA

Manual. 21 al 23 de febrero.

BODEGA VINIFICADORA

Bodega Puente Alto.

VINIFICACIÓN

Los racimos se cosechan a mano y se seleccionan. Las uvas se traspasan a tanques de acero inoxidable, en los que 50% de la capacidad son racimos enteros, mientras que el resto pasa por una despalladora que separa los granos del escobajo delicadamente, sin moler la uva ni romper las bayas. Los granos caen al estanque por gravedad, evitando el uso de bombas. Se baja la temperatura hasta los 7°-8°C y se macera en frío durante 7 días realizando un pisoneo diario, homogeneizando la temperatura del estanque logrando una extracción delicada. En la medida que los lotes van fermentando, se separa el vino de los orujos y se traspasa a una selección de barricas, donde se lleva a cabo de manera natural la fermentación maloláctica. En estas barricas permanecerá el vino durante 12 meses.

GUARDA

12 meses en barricas de roble francés (10 de primer uso y 90% de segundo uso).

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o en los próximos 8 años.

NOTA DE CATA

Rojo rubí ligero. Complejo y en capas, dominado por cerezas rojas y un dejo de hojas de té negro. Combina muy bien la estructura que otorga la arcilla roja y toda la mineralidad del suelo. Es largo, fresco en el paladar y posee un final en boca muy persistente.

MARIDAJE

Charcutería, risotto funghi porcini y zapallitos italianos a la parrilla.

CONCHA Y TORO

DESDE 1883

Ficha técnica vino The Master Cabernet Sauvignon 2022



CONCHA Y TORO

THE MASTER

CABERNET SAUVIGNON- COSECHA 2022

D.O Maipo, Valle del Maipo.

VARIEDADES

CABERNET SAUVIGNON 100%

FECHA DE EMBOTELLADO

Marzo de 2024

ANÁLISIS

ALCOHOL 14,5° VOL%

pH 3,63

ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO TARTÁRICO) 3,50 g/L

AZÚCAR RESIDUAL 2,40

ENÓLOGO

Marcelo Papa e Isabel Mitarakis.

VIÑA

Viñedos El Mariscal y Pirque Viejo,
D. O. Maipo Andes, Valle del Maipo.

DESCRIPCIÓN DE LA VIÑA

Ambos viñedos son viñedos en espaldera y se encuentran cerca del piedemonte de la cordillera de los Andes: El Mariscal a 600 m. s. n. m. y Pirque a 690 m. s. n. m.

AÑO DE PLANTACIÓN

1987-2004.

SUELO

Suelos aluviales en la tercera terraza en el margen norte del río Maipo. Son bajos en nutrientes y pedregosos con mucha gravilla, por lo que son permeables en extremo y les ofrecen un excelente drenaje a los viñedos.

CLIMA

Mediterráneo semiárido con una gran influencia de la cordillera de los Andes. La temporada de 2022 fue una de las más frías en los últimos 10 años en lo que respecta a la acumulación térmica. En Puente Alto y Pirque, a pesar de las escasas precipitaciones (150 mm a lo largo de la temporada), no hubo mayores problemas hídricos y los viñedos crecieron sin restricciones durante los momentos cruciales de la temporada, lo que nos permitió obtener uvas de muy buena calidad y al mismo tiempo, mantener la producción prevista con una cosecha que tuvo lugar

un poco más tarde que en el año anterior debido a una acumulación térmica más baja de 1753 grado día (desde agosto hasta finales de marzo). Si bien la temporada tuvo un inicio fresco, las temperaturas se normalizaron en febrero y marzo, por lo que la fruta tuvo una maduración óptima y el periodo de cosecha se concentró a fin de conseguir la mejor calidad posible.

COSECHA

Las últimas dos semanas de marzo.

BODEGA

Bodega Puente Alto.

VINIFICACIÓN

Los racimos se seleccionaron en la viña. Luego, las uvas se despallaron y se transportaron a las cubas de fermentación. La fermentación alcohólica se llevó a cabo en tanques de acero inoxidable a temperaturas entre los 26 y los 28 °C y duró 8 días. Posteriormente, el vino se dejó en contacto con los hollejos durante aproximadamente 10 días antes de escurrirlo. El vino se sometió a una fermentación maloláctica espontánea.

GUARDA

12 meses en barricas de roble francés (30 % nuevas y 70 % de segundo uso)

POTENCIAL DE GUARDA

El vino puede beberse ahora o guardarse hasta 10 años.

NOTA DE CATA

De gran expresión aromática, destacan notas a frutas rojas y especias. Se muestra equilibrado en boca, con una entrada elegante, para seguir con una evolución profunda e intensa, acompañada por la textura aterciopelada de sus taninos; característicos de suelos aluviales del Maipo Alto. Termina con un final fresco, suave y persistente.

MARIDAJE

Carne roja asada, horneada o estofada. Este vino marida bien con la mayoría de los quesos.

Ficha técnica vino Gravas 2020

GRAVAS

del Maipo

COSECHA 2020
D.O. Buin, Valle del Alto Maipo



CEPAS	
SYRAH	100%
FECHA DE EMBOTELLADO	
Diciembre 2021	
ANÁLISIS	
ALCOHOL	14,7° VOL%
pH	3,47
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO TARTÁRICO)	4,98 g/L

ENÓLOGO

Isabel Mitanakis

VIÑEDO DE ORIGEN

Viñedo Quinta de Maipo, D.O. Buin, valle del Alto Maipo.

DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO

El viñedo Quinta de Maipo se ubica a 420 msnm y se extiende a lo largo de la ribera sur del río Maipo, a los pies de la cordillera de los Andes. Las parcelas provienen de selección masal soci conducidas en espaldera vertical. Las características pedregosas del suelo aluvial del viñedo, con gravas a dos metros de profundidad, entregan taninos redondos, complejos y elegantes al Syrah.

AÑO DE PLANTACIÓN

Terraza: 1967, injertado con Syrah en el 2002.
Ladera: 2004.

SUELO

El suelo de este viñedo es de origen aluvial, limo arcilloso en su primer horizonte. Las gravas predominan por debajo de la superficie, lo que da por resultado un suelo con buena permeabilidad y bajo contenido de nutrientes.

CLIMA

Mediterráneo semi árido con influencia de la cordillera de los Andes.

COSECHA

21 de marzo.

BODEGA VINIFICADORA

Bodega Puente Alto.

VINIFICACIÓN

El proceso comienza con una selección de los racimos. Éstos se despallizan, separando las bayas, las cuales son seleccionadas para luego ser ingresadas a las cubas de fermentación. Dicho proceso se realiza en tanques de acero inoxidable e incluye 8 días de fermentación alcohólica y 10 días de maceración post-fermentativa. La fermentación maloláctica se realiza de manera natural. A continuación, el vino cumple su periodo de crianza en barricas de roble francés. Una vez que éste ha finalizado, el vino es embotellado para continuar con un periodo de guarda en botella.

GUARDA

14 meses en barricas de roble francés, 30% nuevas y 70% de segundo uso.

POTENCIAL DE GUARDA

15 a 20 años.

NOTA DE CATA

Rojo cereza intenso. De gran complejidad aromática, expresando aromas de frutos rojos y notas florales. En boca se muestra denso y profundo, presentando una delicada textura de taninos, acompañados de gran frescura.

PARIDAJE

Carnes rojas a la parrilla, condimentadas con especias, especialmente pimienta, costillas de cordero a la parrilla y preparaciones de ciervo o jabalí braceados con vino tinto, paiceta, romero y salvia. También combina muy bien con quesos de vaca y oveja.

CONCHA Y TORO®
DESDE 1889

Ficha técnica vino Carmín de Peumo 2019

Carmín de Peumo

CARMENERE

CARMENERE · COSECHA 2019
D.O. Peumo, Valle del Cachapoal



CEPAS	
CARMENERE	94,75%
CABERNET FRANC	5%
CABERNET SAUVIGNON	0,25%
FECHA DE EMBOTELLADO	
Noviembre 2020	
ANÁLISIS	
GRADO ALCOHÓLICO	14,1° VOL%
PH	3,44
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO TARTÁRICO)	5,4 G/L

ENÓLOGO.

Marcio Ramírez.

VIÑEDO DE ORIGEN

Viñedo Peumo, D.O. Peumo, valle del Cachapoal.

DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO

El viñedo Peumo se ubica a 170 msnm y se extiende a lo largo del río Cachapoal, en terrazas de colinas de la cordillera de la Costa. Las parras corresponden a estacas pre-filoxera y son conducidas en espaldera vertical y cordón. Los suelos son profundos y gracias a una primera capa de arcilla retienen la humedad, esto le permite a la parra estar activa hasta finales de mayo, que es cuando se cosecha el Carmenera, además de controlar su vigor y crecimiento.

AÑO DE PLANTACIÓN

1983.

SUELO

El perfil de suelo del viñedo Peumo presenta una proporción perfecta de arena, limo y arcilla, ya que se encuentra en la 2 terraza coluvio aluvial y está asociado a lecho de río, lo que permite obtener vinos más frescos y elegantes. La arcilla retiene agua que contribuye a la buena maduración de las uvas. Las características de la retención son perfectas para controlar el crecimiento de las plantas.

CLIMA

Mediterráneo subhúmedo. Días cálidos y noches frescas. La influencia del río Cachapoal ayuda a reducir las temperaturas nocturnas durante el verano, lo que favorece un ritmo de madurez más lento de los racimos.

COSECHA

23 y 24 de mayo.

BODEGA VINIFICADORA

Bodega Peumo.

VINIFICACIÓN

Se seleccionan los racimos y despalillan, luego caen por gravedad a las cubas de fermentación. Dicho proceso se realiza en tanques de acero inoxidable y dura en total 5 a 7 días.

GUARDA

15 meses en barricas de roble francés, 85% de primer uso y 15% de segundo y tercer uso.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora y hasta el 2034.

NOTA DE CATA

Rojo oscuro y profundo con matices violáceos. Muy elegante, complejo, con notas a moras, y toques de cassis. Lleno en boca, con taninos subyacentes maduros, concentrados y profundos, con retrogusto largo y distintivo del terroir de Peumo.

MARIDAJE

Ciervo, cordero con salsas picantes y quesos azules.

CONCHA Y TORO®

DESDE 1883

Ficha técnica vino Heritage 2021

MARQUES
de
CASA CONCHA

Heritage



HERITAGE · COSECHA 2021
D.O. Puente Alto, Valle del Alto Maipo

CEPAS

CABERNET SAUVIGNON	76%
CABERNET FRANC	24%

FECHA DE EMBOTELLADO
Octubre 2022

ANÁLISIS

GRADO ALCOHÓLICO	14,8° VOL%
pH	3,53
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO TARTÁRICO)	5,18 g/L
AZÚCAR RESIDUAL	2,69

ENÓLOGO

Marcelo Papa.

VIÑEDO DE ORIGEN

Viñedo El Mariscal, D.O. Puente Alto, valle del Alto Maipo.

DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO

El Mariscal se encuentra a 600 msnm y está conformado por 52,95 hectáreas, de las cuales 46,23 corresponden a Cabernet Sauvignon, 4,52 a Cabernet Franc y 2,20 a Petit Verdot. Cuenta con una densidad de 5.500 plantas/ha, parras que provienen de selección masal y están en su mayoría sobre pie franco.

AÑO DE PLANTACIÓN

Año 2000-2001

SUELO

Sus suelos son de origen aluvial, pedregosos, pobres en nutrientes, de gran permeabilidad debido a la cantidad de gravas presentes en el subsuelo, por lo que permiten un excelente drenaje.

CLIMA

Mediterráneo semiárido con fuerte influencia de la cordillera de los Andes. Esta es la parte más fría del valle del Maipo; su marcada oscilación térmica diaria, de alrededor 18 °C, prolonga la maduración de la uva, concentrando e intensificando sus aromas.

COSECHA

Última semana de marzo y primera semana de abril.

BODEGA VINIFICADORA

Bodega Puente Alto.

VINIFICACIÓN

Al recibir la uva en la bodega, esta se despallila y muelen las bayas antes de iniciar el proceso de fermentación. Este proceso se realiza en tanques cerrados de acero inoxidable, con remontajes diarios durante todo el proceso que dura cerca de 10 días. Posteriormente, se deja el vino en contacto con los hollejos por, aproximadamente, 10 días y luego se descuba. La fermentación maloláctica se realiza de manera natural.

GUARDA

16 meses en barrica de roble francés.
(35% nuevas y 65% de segundo uso).

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o en los próximos 20 años.

NOTA DE CATA

De color rojo profundo y oscuro. De gran complejidad aromática donde destacan notas de cereza untuosa, casis, cedro, mora, alquitrán negro y tabaco fresco. En boca muestra una profunda concentración de sabores; una textura suave, casi sedosa, y una estructura tánica firme, que se destaca al comienzo del largo final.

MARIDAJE

Carnes rojas y carnes de caza a la parrilla, asadas o guisadas en salsas que tengan un toque de acidez, con tomate o vino, o hierbas, como romero, tomillo y laurel. Es un vino que va perfecto con la mayoría de los quesos.

CONCHA Y TORO®
DESDE 1883

Ficha técnica vino Terrunyo Carmenere 2021

TERRUNYO

Carmenere | 2021

D.O. PEUMO, VALLE DEL CACHAPOAL.



CEPAS	
CARMENERE	99%
CABERNET FRANC	1%
FECHA DE EMBOTELLAMIENTO	
Noviembre 2022	
ANÁLISIS	
GRADO ALCOHÓLICO	14° VOL%
pH	3,57
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO TARTÁRICO)	5,55 g/L

ENÓLOGO

Marcio Ramírez.

VIÑEDO DE ORIGEN

Viñedo Peumo, Cuartel 27, D.O. Peumo, valle del Cachapoal.

DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO

El viñedo Peumo se ubica a 170 metros sobre el nivel del mar y se extiende a lo largo del río Cachapoal, en terrazas de colinas de la cordillera de la Costa. Las parras corresponden a estacas pre-filoxera y son conducidas en espaldera vertical y cordón, con gran manejo de canopia. Los suelos son profundos y gracias a una primera capa de arcilla retienen la humedad, esto le permite a la parra estar activa hasta finales de la cosecha, controlando su vigor y crecimiento.

AÑO Y DENSIDAD DE PLANTACIÓN

1990.

SUELO

Asociado a las riberas, de tipo franco-arcilloso, aluvial profundo.

CLIMA

Mediterráneo con estación seca prolongada. Sin temperaturas extremas, con días cálidos y noches templadas, moderadas por la influencia del río Cachapoal y del lago Rapel.

Esta temporada la variedad evolucionó lentamente, coincidiendo la maduración de los taninos con los brix ideales. Fue un año frío, con

una acumulación térmica bastante baja, la cual no tuvo un alza considerable en enero y febrero. Esto hizo que la madurez de las vides fuera notoriamente más.

COSECHA

Entre el 6 y 13 de mayo.

BODEGA VINIFICADORA

Bodega Peumo.

VINIFICACIÓN

Selección manual de racimos y bayas. Las uvas caen por gravedad desde la mesa de selección a la cuba, para luego fermentar durante 9 días. Posterior a una maceración post fermentativa de 10-20 días, se descuba y se realiza la fermentación maloláctica en estanques de acero inoxidable, para finalmente, reposar en barricas.

GUARDA

9 meses en barricas de roble francés, 60% de primer uso y 40% de segundo y tercer uso.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o en los próximos 8 años.

NOTA DE CATA

Violeta oscuro y profundo. Un Carmenere intenso, puro, donde predominan los aromas de arándanos, frutos del bosque, flores secas y una pizca de pimienta negra. En boca es frutoso y sabroso, fresco, de muy rica acidez con taninos suaves. Final largo y persistente.

MARIDAJE

Todo tipo de carnes rojas a la parrilla con adobos especiados o agrídulces, conejo y quesos maduros.

CONCHA Y TORO

DESDE 1883

Ficha técnica vino Terrunyo Cabernet Sauvignon 2021

TERRUNYO

Cabernet Sauvignon | 2021

D.O. PIRQUE, VALLE DEL MAIPO



CEPAS	
CABERNET SAUVIGNON	98%
CARMENERE	2%
FECHA DE EMBOTELLADO Noviembre 2022	
ANÁLISIS	
GRADO ALCOHÓLICO	14,9° VOL%
pH	3,62
ACIDEZ TOTAL	6,24 g/L
AZUCAR RESIDUAL	3,60

ENÓLOGO

Marcio Ramirez.

VIÑEDO DE ORIGEN

Viñedo Pirque, Cuartel Las Terrazas, D.O. Pirque, valle del Maipo.

DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO

El viñedo Pirque es uno de los más antiguos de la viña, se ubica a 650 metros sobre el nivel del mar y se extiende a lo largo del río Maipo, cerca del piedemonte de la cordillera de los Andes. La mayor parte del viñedo está plantado con portainjertos, solo hay unos cuarteles de 1987 a pie franco. La conducción del viñedo es en espaldera y la poda en pitón.

AÑO DE PLANTACIÓN

1987-2008.

SUELO

El suelo del viñedo de Pirque Viejo es aluvial, pedregoso, pobre en nutrientes y altamente permeable debido al sub-suelo de grava.

CLIMA

Mediterráneo semi-árido. Fuertemente influenciado por Los Andes y por estar en el borde sur del río Maipo, lo que genera un microclima más fresco y libre de heladas. En verano existe gran amplitud térmica. Esta temporada la primavera fue un poco más cálida. El resto del año las temperaturas máximas

estuvieron por debajo de la media histórica, lo que influyó en una maduración fresca. A finales de enero hubieron precipitaciones de 100 mm totalmente fuera de lo normal, pero que no afectó a la sanidad de la uva.

COSECHA

Entre 19 y 23 de abril.

BODEGA VINIFICADORA

Bodega Puente Alto.

VINIFICACIÓN

Cosecha a mano. Los racimos se despalillan y van directo a la cuba de fermentación. Dicho proceso se realiza en tanques de acero inoxidable y dura en total 15 días, incluyendo un período de maceración post-fermentativa (3-7 días). La fermentación maloláctica se realiza en barricas de manera natural. El vino cumple su período de guarda en barricas. Finalmente, la estabilización de este vino ocurre de manera natural, sin tratamientos. No se filtra al momento del embotellado.

GUARDA

17 meses en barricas de roble francés (73% de primer uso y 27% de segundo uso y tercer uso.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o en los próximos 10 años.

NOTA DE CATA

De intenso color rojo. Muy Expresivo en nariz, donde destacan notas a frutos rojos, grafito, hojas de té y suaves tonos herbales. En boca se muestra elegante y vibrante, fresco, jugoso y con taninos aterciopelados.

MARIDAJE

Carnes rojas, legumbres guisadas, ratatouille, quesos fuertes y seitán.

CONCHA Y TORO

DESDE 1883

Ficha técnica vino Terrunyo Sauvignon Blanc 2022

TERRUNYO

Sauvignon Blanc | 2022

D.O. CASABLANCA, VALLE DE CASABLANCA



CEPAS	
SAUVIGNON BLANC	100%
FECHA DE EMBOTELLADO	
Enero 2023	
ANÁLISIS	
GRADO ALCOHÓLICO	12,5° VOL%
pH	3,19
ACIDEZ TOTAL	6,74 G/L
AZÚCAR RESIDUAL	1,94

ENÓLOGO

Marcio Ramírez.

VIÑEDO DE ORIGEN

Viñedo Los Boldos, Block 5, D.O. Casablanca, valle de Casablanca.

DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO

El viñedo Los Boldos se ubica a 280 msnm, a sólo 18 kilómetros del océano Pacífico, en el sector más frío del valle de Casablanca. Las parras provienen del clon 1 Davis (100%), son conducidas en guyot doble. El viñedo se caracteriza por mañanas nubladas y días fríos en los que abunda el viento. En la primavera hay heladas. La maduración de las uvas es lenta y tardía. Suelos permeables con bajo contenido de materia orgánica.

AÑO DE PLANTACIÓN

2000-2001.

SUELO

Los suelos son de origen coluvial con arcillas rojas en los primeros 35 centímetros. A continuación, siguen rocas descompuestas (alterita) y suelo granítico. Pobre en materia orgánica, bastante permeable y con buen drenaje. Hay un sector con arcilla negra que retiene un poco más de humedad.

CLIMA

Mediterráneo costero con marcada influencia marítima. Esta área es conocida por tener una gran amplitud térmica entre el día y la noche. La influencia costera promueve mañanas con neblinas y brisas provenientes desde el océano Pacífico. La cosecha 2022 se caracterizó por un inicio con heladas que causaron

una cuaja dispareja. En enero las noches fueron frías y las mañanas nubosas lo que retrasó levemente la pinta. Este año la uva tuvo un poco menos de acidez y de acumulación de azúcar debido a que en marzo las temperaturas fueron un poco más bajas de lo normal.

COSECHA

23 al 25 de marzo.

BODEGA VINIFICADORA

Bodega Puente Alto.

VINIFICACIÓN

Cosecha a mano. La uva se despalilla, se enfría y va a la prensa a bajas temperaturas (9-10 °C). Prensado manual en prensa neumática, a bajas presiones, con el mínimo de giros para evitar que suba el pH. Proceso muy reductivo para evitar oxidación. Se ocupan enzimas pectolíticas para la decantación con el jugo de 10-11 °C. La fermentación dura 14 días a una temperatura entre 13-20 °C. Luego se trabaja con movimiento de lías periódicamente para terminar de desarrollar la complejidad del vino. Sin madera. Todo el proceso es en estanques de acero.

GUARDA

10 meses en tanques de acero inoxidable.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o en los próximos 5 años.

NOTA DE CATA

Verdoso brillante, ligeramente amarillo pálido. Delicada frescura y mineralidad. Destaca una agradable combinación de aromas entre grosellas, lima, flores blancas, espárragos, piedra caliza, notas marinas y salinas. En boca es muy fresco y jugoso, de crujiente acidez, y con un final persistente, salino y mineral.

MARIDAJE

Mariscos frescos como ostras, carnes blancas no muy condimentadas, buddha bowl con falafel y ensalada Waldorf.

CONCHA Y TORO

DESDE 1883

8.2 Fichas técnicas en inglés

Ficha técnica vino Amelia Chardonnay 2022

Amelia

CHARDONNAY · 2022 VINTAGE
D.O. Limarí, Limarí Valley



VARIETIES	
CHARDONNAY	100%
BOTTLING DATE	
March 2023	
ANALYSIS	
ALCOHOL	14° VOL%
pH	3.26
TOTAL ACIDITY	5.85 g/L
RESIDUAL SUGAR	1.54

WINEMAKER
Marcelo Papa.

VINEYARD
Quebrada Seca vineyard, Block 9, D.O. Limarí, Limarí Valley.

VINEYARD DESCRIPTION
The Quebrada Seca vineyard is situated on the northern bank of the River Limarí at an altitude of 190 metres above sea level, just 22 kilometres from the Pacific Ocean. The soils are clay and rich in limestone; the temperatures are cool and the mornings cloudy, so the fruit ripens slowly, producing fresher wines.

PLANTATION YEAR
2009.

SOIL
Block 9 is associated with the Quebrada Seca soil series. The soils, of colluvial origin, are thinner for which they do not have stones and contain rusted iron-rich red clay and a significant amount of calcium carbonate, which enables us to obtain wines that faithfully reflect this terroir, that is to say with good structure and body in the mouth, as well as fresh and mineral.

CLIMATE
It has a semi-arid coastal climate. The proximity to the ocean and the cool sea breezes that blow directly towards the valley cool off and moderate the temperatures at the vineyard and this, together with

the morning fog, results in slow, prolonged fruit ripening, making for fresher wines. This year was slightly cooler than a normal year, with the usual morning fog. There was no rainfall during the harvest period.

HARVEST
Manual, 15 February.

VINIFICATION CELLAR
Puente Alto Winery.

VINIFICATION
The grapes are selected on a conveyor belt that takes the whole clusters to the press without destemming. The fermentation takes place in French oak barrels of which 10% are first-use and the rest are 2-3 years old. Alcoholic fermentation lasts 8 days at a temperature of between 18°C and 22°C.

AGING
The wine is aged for 12 months in French oak barrels (10% new and 90% second use).

AGING POTENTIAL
This wine is best consumed within the next 8 years.

TASTING NOTES
Clean and bright, light yellow colour. It is a complex and layered wine, dominated by minerality, white flowers, pears and flint. It combines the structure of the red clay very well with the minerality of the soil. It is long, tense and refreshing and very long on the palate, with an attractive salinity on the finish.

FOOD PAIRING
This wine pairs well with fish and shellfish as well as with creamy cheese like Camembert and Brie.

CONCHA Y TORO®
DESDE 1883

Ficha técnica vino Terrunyo Cabernet Sauvignon 2021

TERRUNYO

Cabernet Sauvignon | 2021

D.O. PIRQUE, MAIPO VALLEY



VARIETIES	
CABERNET SAUVIGNON	98%
CARMENERE	2%
BOTTLING DATE	
November 2022	
ANALYSIS	
ALCOHOL	14.9° VOL%
pH	3.62
TOTAL ACIDITY	8.24 g/l
AZUCAR RESIDUAL	3.60

WINEMAKER

Marcio Ramírez.

VINEYARD

Pirque Vineyard, Las Terrazas Plot, D.O. Pirque, Maipo Valley.

VINEYARD DESCRIPTION

The Pirque Vineyard is one of the oldest at the winery and is situated at an altitude of 650 masl. It extends along the River Maipo, close to the foothills of the Andes Mountains. Most of the vines are grafted; there are just some plots of ungrafted vines dating back to 1987. The vines are VSP-trained and spur pruned.

PLANTATION YEAR

1987-2008.

SOIL

Pirque Viejo Vineyard has rocky soils of alluvial origin that are low in nutrients and very permeable because of the gravel subsoil.

CLIMATE

The climate is semi-arid mediterranean. The vineyard is strongly influenced by the Andes Mountains and by being on the southern bank of the River Maipo, which generates a cooler but frost-free mesoclimate. There is a significant thermal range in summer.

Spring was slightly warmer this year but maximum temperatures were below average during the rest of the year resulting in slower ripening. At the end of January there was rainfall totalling 100mm which is completely abnormal, but this did not affect the health of the grapes.

HARVEST

19 and 23 April.

VINIFICATION CELLAR

Puente Alto Winery.

VINIFICATION

Grapes are hand-harvested, the clusters are destemmed and taken straight to the fermentation vessel. Alcoholic fermentation takes place in stainless steel tanks and lasts a total of 15 days, including 3-7 days of post-fermentative maceration. Afterwards, the wine undergoes spontaneous malolactic fermentation in the barrel. It is aged in French oak barrels. This wine was stabilized naturally, without any treatment and bottled unfiltered.

AGING

It was aged for 17 months in French oak barrels - 73% new and 27% second and third-use.

AGING POTENTIAL

This wine is best consumed within the next 10 years.

TASTING NOTES

An intense red coloured wine. It has a very expressive nose with upfront notes of red fruits, graphite, tea leaves and soft herbal tones. On the palate it is elegant and vibrant, fresh, juicy and with velvety tannins.

FOOD PAIRING

This wine pairs well with red meat, casseroled pulses, ratatouille, strongly flavoured cheese and seitan.

CONCHA Y TORO

DESDE 1863

Ficha técnica vino Heritage 2021



MARQUES
de
CASA CONCHA

Heritage

HERITAGE - 2021 VINTAGE
D.O. Puente Alto, Alto Maipo Valley

VARIETIES

CABERNET SAUVIGNON	76%
CABERNET FRANC	24%

BOTTLING DATE
October 2022

ANALYSIS

ALCOHOL:	14.8 VOL%
PH	3.53
TOTAL ACIDITY:	5.48 g/L
RESIDUAL SUGAR:	2.50

WINEMAKER
Marcelo Papa.

VINEYARD
El Mariscal Vineyard, D.O. Puente Alto, Alto Maipo Valley.

VINEYARD DESCRIPTION
El Mariscal is located at an altitude of 600 masl and consists of 52.95 hectares, of which 46.23 are planted with Cabernet Sauvignon, 3.52 with Cabernet Franc and 2.20 with Petit Verdot. The planting density is 5,500 plants/ha. The vines are mostly ungrafted and were produced using massal selection from phylloxera material.

PLANTATION YEAR
2000-2001

SOIL
The soils are of alluvial origin, sunny, low in nutrients and are highly permeable because of the amount of gravel in the subsoil, which enables excellent drainage.

CLIMATE
Semi-arid Mediterranean with a significant influence from the Andes Mountain Chain. This is the coldest part of the Maipo Valley and the pronounced thermal range of around 18°C slows down the grape ripening process, concentrating and intensifying their aromas.

HARVEST
The grapes were harvested during the last week of March and first week of April.

VINIFICATION CELLAR
Puente Alto Winery.

VINIFICATION
Once the grapes arrive at the cellar, they are destemmed and the berries crushed before the fermentation process starts. Alcoholic fermentation takes place in closed stainless steel tanks with daily pump-overs throughout the process, which lasts around 10 days. Later the wine is kept in contact with its skins for around 10 days before being racked off. The wine undergoes a spontaneous malolactic fermentation.

AGING
16 months in French oak barrels (35% new and 65% second-use).

AGING POTENTIAL
This wine can be enjoyed now or cellared for up to 20 years.

TASTING NOTES
A deep, dark red colour. Great aromatic intensity with upfront notes of juicy cherries, cassia, cedar, blackberries, black tar and fresh tobacco. The mouth is highly concentrated with a silky-smooth texture and firm tannins, which become apparent at the start of the long finish.

FOOD PAIRING
Grilled, roast or casserole red meat and game with sauces with a touch of acidity, tomato or wine or herbs like rosemary, thyme or bay leaves. This wine pairs well with most types of cheese.

CONCHA Y TORO
Desde 1885

Ficha técnica vino Terrunyo Carmenere 2022

TERRUNYO

Carmenere 2022

D.O. PEUMO, CACHAPOAL VALLEY



VARIETIES	
CARMENÈRE	98.85%
CABERNET SAUVIGNON	1.15%
DATE BOTTLED September 2023	
ANÁLISIS	
ALCOHOL	14.57 VOL%
pH	3.43
TOTAL ACIDITY	5.24 g/L
RESIDUAL SUGAR	2.37

WINEMAKER

Marcio Ramírez.

VINEYARD

Block 27, Peumo Vineyard, D.O. Peumo, Cachapoal Valley.

DESCRIPTION OF THE WINERY

The Peumo Vineyard is located at an altitude of 170 masl and extends along the Cachapoal River on the terraces of the Coastal Mountain Range. The vines were produced from cuttings from pre-phyloxera genetic material and are VSP-trained and cordon-pruned. The soils are deep and the top layer is clay, which retains moisture, enabling the vines to remain active until the grapes have been harvested. This soil also helps control the vine's vigour and growth.

YEAR PLANTED

1990.

SOILS

The soils characteristics are linked to its river location, being deep clay loam of alluvial origin.

CLIMATE

Mediterranean with a prolonged dry season. Influenced by the Cachapoal River and the Rapel Lake, the temperatures are moderate, with warm days and temperate nights.

The 2021-2022 season was notable for its cooler spring and marginally warmer summer. However, at harvest time the temperatures were slightly cooler, making it possible to wait until

the Carmenère grapes reached the correct ripeness level. The wines this season are more concentrated and intensely coloured with a fresher profile, and stand out for their freshness, quality and elegance.

HARVEST

6th to 13th of May.

VINIFICATION CELLAR

Peumo Cellar.

VINIFICATION

Manual selection of clusters and berries. The grapes are gravity fed from the selecting table to the tanks, where they undergo the alcoholic fermentation for 9 days. Following a 10-20 days post-fermentative maceration, the wine is racked into stainless steel tanks where it undergoes malolactic fermentation and then it matures in barrels.

AGING

9 months in French oak barrels (60% new and 40% second- and third-use).

AGING POTENTIAL

This wine is best consumed within the next 8 years.

TASTING NOTES

Deep, dark violet. A fresh and flavourful wine that reveals the spicy side of Carmenère, with a hint of roast red pepper, ash, red fruit and baking spices. Medium-bodied and refined in the mouth, it showcases juicy fruit and a long, smooth finish. Always an elegant expression of Peumo.

PAIRINGS

All types of barbecued meat with a spicy or sweet and sour marinade, as well as rabbit or mature cheese.

CONCHA Y TORO

Desde 1885

Ficha técnica vino Gravas 2020

GRAVAS

del Maipo

2020 VINTAGE
D.O. Buin, Alto Maipo Valley



VARIETIES	
SYRAH	100%
BOTTLING DATE	
December 2021	
ANALYSIS	
ALCOHOL	14,7° VOL%
pH	3,47
TOTAL ACIDITY (SULFURIC ACID)	4,98 g/L

WINEMAKER.
Isabel Mitorakis.

VINEYARD
Quinta de Maipo Vineyard, D.O. Buin, Alto Maipo Valley.

VINEYARD DESCRIPTION
The Quinta de Maipo Vineyard is located at an altitude of 420 m.a.s.l. and extends along the south bank of the Maipo River, at the foot of the Andes Mountains. The mass-selected vines are trained along a vertical trellis. The rocky properties of the vineyard's alluvial soil, with pebbles found two meters deep, give the Syrah its elegant and complex round tannins.

PLANTATION YEAR
Terrace: 1967, grafted with Syrah in 2002.
Hillside: 2004.

SOIL
The vineyard's soil is alluvial, with clayey silt in the first layer. Stones predominate below the surface giving the soil good permeability and low nutrient content.

CLIMATE
Semi-arid Mediterranean climate, influenced by the Andes mountains.

HARVEST
March 21st.

VINIFICATION CELLAR
Puente Alto Cellar.

VINIFICATION
The process begins with a selection of the bunches. The stems are removed from the grapes, which are then selected for placement in the fermentation tanks. This process uses stainless steel tanks and consists of 8 days of alcoholic fermentation and 10 days of post-fermentation maceration. The malolactic fermentation occurs naturally. The wine is then aged in French oak barrels. Once the process has ended, the wine is bottled where it completes the bottle-aging process.

AGING
14 months in French oak barrels, 30% new and 70% second-use.

AGING POTENTIAL
15 to 20 years.

TASTING NOTES
Deep cherry red. Great aromatic complexity, expressing red fruit aromas and floral notes. It is dense and deep on the palate, presenting a delicate texture of tannins, accompanied by great freshness.

FOOD PAIRING
Grilled red meats, seasoned with spices, especially pepper, grilled lamb ribs and braised deer or boar dishes with red wine, bacon, rosemary, and sage. It also pair well with cow and sheep cheeses.

CONCHA Y TORO®
DESDE 1883

Ficha técnica vino Carmín de Peumo 2020

Carmín de Peumo

CARMENERE

CARMENERE • 2020 VINTAGE

D.O. Peumo, Cachapoal Valley



VARIETIES	
CARMENERE	91.36%
CABERNET FRANC	4.32%
CABERNET SAUVIGNON	4.32%
BOTTLING DATE	
October 2021	
ANALYSIS	
ALCOHOL	14.9° VOL%
PH	3.47
TOTAL ACIDITY (TARTARIC ACID)	5.42 g/L
RESIDUAL SUGAR	2.79

WINEMAKER

Marcio Ramirez.

VINEYARD

Peumo Vineyard, D.O. Peumo, Cachapoal Valley.

VINEYARD DESCRIPTION

The Peumo Vineyard is located at an altitude of 170 masl and extends along the River Cachapoal on the terraces of the Coastal Mountain Range. The vines were produced from cuttings from pre-phyloxera genetic material and are VSP-trained and cordon-pruned. The soils are deep and the top layer is clay, which retains moisture, enabling the vines to remain active until the grapes have been harvested. This soil also helps control the vine's vigour and growth.

PLANTATION YEAR

1985-1986.

SOIL

The soil profile at the Peumo Vineyard contains perfect proportions of sand, silt and clay as it sits on the second colluvial alluvial terrace and is associated with the riverbed. These conditions enable the production of fresher, more elegant wines. As the clay retains water, the grapes are able to ripen well. The retention characteristics are perfect for controlling plant growth.

CLIMATE

Sub-humid Mediterranean Warm days and cool nights
The influence of the River Cachapoal and Lake Rapel help to reduce the temperatures at night during the summer, causing the clusters to ripen more slowly.

HARVEST

15 and 18 April.

VINIFICATION CELLAR

Peumo cellar.

VINIFICATION

Select clusters are destemmed and gravity-fed into fermentation vats. The alcoholic fermentation takes place in stainless steel tanks and lasts 8 days.

AGING

13 months in French oak barrels (85% new, 15% second- and third-use). Then, the wine was bottle-aged for 12 months.

AGING POTENTIAL

This wine can be enjoyed now or cellared for up to 8 years.

TASTING NOTES

Dark, deep red with violet hues. Elegant, complex, it is a refined expression of warm year Carmeneres, with notes of blueberries, wild berries, graphite and hints of black pepper. Full on the palate, fruity and tasty, with sweet and gentle tannins, with a long, juicy and distinctive aftertaste of the Peumo terroir.

FOOD PAIRING

Venison, lamb with spicy sauces and blue cheese.

CONCHA Y TORO

DE 1883

Ficha técnica vino Amelia Pinot Noir 2022

Amelia

PINOT NOIR - 2022 VINTAGE
D.O. Limari, Limari Valley



VARIETIES	
PINOT NOIR	100%
BOTTLING DATE	
March 2023	
ANALYSIS	
ALCOHOL	14,5° VOL%
pH	3,63
TOTAL ACIDITY	4,5 g/L
RESIDUAL SUGAR	2,74

WINEMAKER

Marcelo Puga

VINEYARD

Quebrada Seca vineyard, Block 5 and Block 15, D.O. Limari, Limari Valley.

VINEYARD DESCRIPTION

The Quebrada Seca vineyard is situated on the northern bank of the Limari River at an altitude of 190 metres above sea level, just 22 kilometres from the Pacific Ocean. The soils are clay and rich in calcium carbonate; the temperatures are cool and the mornings cloudy, so the fruit ripens slowly, producing fresher wines.

PLANTATION YEAR

2009-2012.

SOIL

Block 5 is associated with the Santa Cristina soil series. They are of colluvial origin with angular stones and a high percentage of rusted iron-rich red clay and calcium carbonate to the subsoil. Block 15 is associated with the Quebrada Seca soil series. These are of colluvial origin, without angular stones and have a high percentage of rusted iron-rich clay and calcium carbonate.

CLIMATE

It has a semi-arid coastal climate. The proximity to the ocean and the cool sea breezes that blow directly towards the valley cool off and moderate the temperatures at the vineyard and this, together with the morning fog, results in slow, prolonged fruit ripening, making for fresher wines. This year was slightly cooler than a normal year, with the usual

morning fog. There was no rainfall during the harvest period.

HARVEST

Manual, 21-23 February.

VINIFICATION CELLAR

Puente Alto Winery.

VINIFICATION

The clusters are hand-harvested and selected. The grapes are carried to stainless steel tanks and 50% go into the tank as whole clusters, while the rest are carefully destemmed so as not to crush or break the berries. The grapes are gravity-fed into the tanks, avoiding the use of pumps. The temperature is reduced to 7°C-8°C and the grapes undergo a cold soak for 7 days with daily punch-downs in order to achieve an even temperature and delicate extraction. As the batches are fermenting, the wine is racked off its skins and into a selection of barrels, where the malolactic fermentation takes place naturally. The wine remains in these barrels for 12 months.

AGING

The wine is aged for 12 months in French oak barrels (10% new and 90% second use).

AGING POTENTIAL

This wine is best consumed within the next 8 years.

TASTING NOTES

Intense ruby red colour. This wine is complex with multiple layers led by red cherries and a hint of black tea leaves. It combines the structure of red clay very well with the minerality of the soil. It's long and refreshing on the palate, with a very persistent finish.

FOOD PAIRING

It pairs well with charcuterie, porcini mushroom risotto and grilled zucchini.

CONCHA Y TORO
FUNDADA EN 1993

Ficha técnica vino The Master Cabernet Sauvignon 2022



CONCHA Y TORO

THE MASTER

CABERNET SAUVIGNON - VINTAGE 2022

D.O Maipo, Maipo Valley.

VARIETIES

CABERNET SAUVIGNON 100%

BOTTLING DATE:

March 2024

ANALYSIS

ALCOHOL 14,5° VOL%

pH 3,63

TOTAL ACIDITY (TARTARIC ACID) 3,50 G/L

RESIDUAL SUGAR 2,40

WINEMAKER

Marcelo Papa & Isabel Mitarakis.

VINEYARD

El Mariscal and Pirque Viejo Vineyards,
D.O. Maipo Andes, Maipo Valley.

VINEYARD DESCRIPTION

Both vineyards are vsp-trained and located close to the foothills of the Andes Mountains, El Mariscal at 600 masl and Pirque at 690 masl.

PLANTATION YEAR

1987-2004.

SOIL

Alluvial soil on the third terrace of the northern bank of the River Maipo. The soils are low in nutrients and stony with a lot of gravel that ensures they are highly permeable, offering the vines excellent drainage.

CLIMATE

Semi-arid Mediterranean with a significant influence from the Andes Mountains. The 2022 season was one of the coldest in the last 10 years in terms of thermal accumulation. In Puente Alto and Pirque, despite the low rainfall (150 mm during the season) there were no major water problems and the vines grew without restriction during the critical moments of the season. This allowed us to obtain very good quality grapes while maintaining the expected yields, with a slightly later harvest than the previous one, due to a lower

thermal accumulation of 1,753 degree days (from August to the end of March). Although the season started off cool, temperatures normalized in February and March, resulting in optimal ripening of the fruit and concentrating the harvest period in order to obtain the best quality.

HARVEST

The last two weeks of March.

WINE CELLAR

Puente Alto Winery.

VINIFICATION

The clusters are selected in the vineyard. Then the grapes are destemmed and transported to the fermentation vats. The alcoholic fermentation takes place in closed stainless steel tanks at a temperature of 26°C-28°C and lasts 8 days. Later the wine is kept in contact with its skins for around 10 days before being racked off. The wine undergoes a spontaneous malolactic fermentation.

AGEING

12 months in French oak barrels (30% new and 70% second-use).

AGEING POTENTIAL

This wine can be enjoyed now or cellared for up to 10 year.

TASTING NOTES

With great aromatic expression, notes of red fruits and spices stand out. It is balanced on the palate, with an elegant entry, followed by a deep and intense evolution, accompanied by the velvety texture of its tannins, characteristic of the alluvial soils of the Maipo Alto. The finish is fresh, smooth and persistent.

FOOD PAIRING

Grilled, roast or braised red meat. This wine pairs well with most types of cheese.

Ficha técnica vino Terrunyo Sauvignon Blanc

TERRUNYO

Sauvignon Blanc | 2023

D.O. CASABLANCA, CASABLANCA VALLEY



VARIETIES	
SAUVIGNON BLANC	100%
BOTTLING DATE	
September 2023	
ANALYSIS	
ALCOHOL	11.8° vol%
pH	3.16
TOTAL ACIDITY	6.0 g/L
RESIDUAL SUGAR	1.06 g/L

WINEMAKER

Marcio Ramirez.

VINEYARD

Los Boldos Vineyard, Block 5, D.O. Casablanca, Casablanca Valley.

VINEYARD DESCRIPTION

The Los Boldos vineyard is located 280 meters above sea level, only 18 kilometers from the Pacific Ocean, in the coolest sector of the Casablanca Valley. The vines come from clone 1 Davis (100%) and are trained in double Guyot. The vineyard is characterized by cloudy mornings and cold, windy days. In the spring, there are frosts. Grapes ripen slowly and late—permeable soils with low organic matter content.

PLANTATION YEAR

2000-2001.

SOIL

The soils are of colluvial origin, with red clays in the first 35 centimeters. This is followed by decomposed rocks (alterite) and granitic soil. Poor in organic matter, fairly porous, and well drained. There is a sector with black clay that retains a little more moisture.

CLIMATE

Coastal Mediterranean with notable maritime influence. This area is known for having a large thermal amplitude between day and night. The coastal influence promotes misty mornings and breezes from the Pacific Ocean. The 2023 season presented warm temperatures at the end of November that assisted in the flowering, which typically occurs later in the season.

January and February had higher temperatures than average, accompanied by lower relative humidity, resulting in increased luminosity. In March, temperatures dropped, and we started seeing the morning fog, leading to a slower ripening and lower alcohol in the wines.

HARVEST

March 22 to April 1

VINIFICATION CELLAR

Puente Alto Winery.

VINIFICATION

Hand harvested. The grapes are destemmed, cooled, and pressed at low temperatures (9-10 °C). Manual pressing in a pre-pneumatic press, at low pressures, with the minimum number of turns to avoid raising the pH. Highly reductive process to avoid oxidation. Pectolytic enzymes are used for decanting with the juice at 10-11 °C. Fermentation lasts 14 days at a temperature between 13-16 °C. Then the lees are periodically stirred to finish developing the complexity of the wine without wood. The whole process is in steel tanks.

AGING

5 months in stainless steel tanks.

AGING POTENTIAL

Drink now or in the next 5 years.

TASTING NOTES

Bright greenish, slightly pale yellow. Delicate sweet, mineral and citrus tones. A pleasant combination of aromas between lime, white flowers, passion fruit, limestone, marine, and saline notes. In the palate a breadth of flavors can be perceived, passing between mineral, floral and fruity tones with a balanced acidity.

FOOD PAIRING

Wine goes well with fresh seafood such as oysters, white meats that are not too spicy, falafel, Buddha bowls, and Waldorf salad.

CONCHAY TORO

DESDE 1883

Ficha técnica vino Gravas Cabernet Sauvignon 2020

GRAVAS
del Maipo

CABERNET SAUVIGNON 2020
D.O. Puente Alto, Valle del Alto Maipo



VARIETIES	
CABERNET SAUVIGNON	90%
MERLOT	8%
PETIT VERDOT	2%
BOTTLING DATE	
December 2021	
ANALYSIS	
ALCOHOL	14.7° VOL%
pH	3.53
TOTAL ACIDITY (TARTRIC ACID)	5.96 g/L

WINEMAKER

Isabel Múzquiz.

VINEYARD

Puente Alto Vineyard, D.O. Puente Alto, Alto Maipo Valley.

VINEYARD DESCRIPTION

The Puente Alto Vineyard is located at an altitude of 650 m.a.s.l., at the foot of the Andes Mountains, along the north bank of the Maipo River. The vines are pre-phylloxera stakes that are trained along a vertical trellis. Its soils are alluvial by origin, rocky, poor in nutrients, and highly permeable due to the large number of pebbles found in the subsoil. The vineyard produces smaller plants with concentrated and mature bunches.

PLANTATION YEAR

Older vineyard: 1985-1986-1992.
New vineyard: 2004 to 2013.

SOIL

The Puente Alto soil is composed of materials swept down from the Andes by the Maipo River. It is rocky, alluvial, and deep, yet poor in nutrients, which forces the roots to reach deep down in search of water and gives the plants greater resistance to drought. Highly permeable due to the large number of pebbles found in the subsoil.

CLIMATE

Semi-arid Mediterranean climate, influenced by the Andes mountains.

HARVEST

Cabernet Sauvignon: March 13th-27th.
Merlot: March 23rd.
Petit Verdot: April 2nd.

VINIFICATION CELLAR

Puente Alto Cellar.

VINIFICATION

Stems are removed from the bunches, and the grapes selected are softly squeezed to begin the 8-day fermentation in stainless steel tanks, followed by a 10-day maceration period.

AGING

14 months in French oak barrels, 15% new and 85% second-use.

AGING POTENTIAL

15 to 20 years.

TASTING NOTES

Red cherry color. This wine has a great aromatic intensity that reflects red fruits and spices. Balanced on the palate, with great intensity and depth, accompanied by an elegant set of tannins.

FOOD PAIRING

Red meats and white meats, poultry, and game meats. Pastas with a different sauces, terrines, and pâtés. Dry, mature, and creamy cheeses.

CONCHA Y TORO
DESDE 1883

8.3 Base de datos en español

Entrada	Categoría gramatical	Variante terminológica	Definición	Fuente de la definición	Autor de la ficha	Fecha de elaboración de la ficha
acidez	n. f.		En la cata, el gusto ácido se muestra en boca y se manifiesta en los laterales de la lengua, provocando salivación. Es uno de los cuatro gustos básicos tradicionales. Cuando se mantiene en niveles considerados correctos y está bien integrada con otros elementos, se caracteriza por su poder refrescante, sensaciones agrídulces y cierto amargor.	Serdio, E. (2015). <i>Diccionario profesional del vino: una perspectiva española</i> 2nda ed. (p. 346). Global Marketing Strategies	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	22/07/2024
ácido tartárico	n. m.	ácido sulfúrico	El más abundante de los ácidos orgánicos de origen vegetal en la uva y uno de los más propiedades antifúngicas, antibacterianas e inhibidoras del crecimiento de 'levaduras'. Sin embargo, no tiene efectos sobre la gran mayoría de bacterias lácticas, por lo que debe combinarse su uso con el del 'anhídrido sulfuroso' para impedir refermentaciones no deseadas en botella, especialmente en vinos dulces. Dada su escasa solubilidad como ácido, se utiliza en sus	Serdio, E. (2015). <i>Diccionario profesional del vino: una perspectiva española</i> 2nda ed. (p. 186). Global Marketing Strategies	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	22/07/2024

			formas salificadas y, en especial, como sorbato de potasio. En concentraciones superiores a 125 mg/L, puede provocar sensaciones rancias y desagradables olores a 'geranio'.			
aroma	n. m.	nariz	En la cata, o bien la fragancia u olor específico de un vino, o bien del vino en su conjunto. Los aromas son normalmente positivos, mientras que los olores suelen ser negativos.	Serdio, E. (2015). <i>Diccionario profesional del vino: una perspectiva española 2nda ed.</i> (p. 352). Global Marketing Strategies	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	22/07/2024
aterciopelado	adj.	sedoso	Lo contrario de 'astringente'. Calificativo de un vino suave y que acaricia el paladar, con taninos maduros y/o una buena viscosidad.	Serdio, E. (2015). <i>Diccionario profesional del vino: una perspectiva española 2nda ed.</i> (p. 354). Global Marketing Strategies	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	22/07/2024
azúcar residual	n. m.		Hace referencia a la cantidad de azúcares que quedan sin fermentar en el vino una vez transcurrida la fermentación alcohólica. Es un parámetro que puede ser fácilmente manipulado por el enólogo, bien en el viñedo, por la concentración de azúcares que alcancen las uvas en vendimia, o bien en función del control exhaustivo del proceso fermentativo	Serdio, E. (2015). <i>Diccionario profesional del vino: una perspectiva española 2nda ed.</i> (p. 198). Global Marketing Strategies	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	22/07/2024

barrica	n. f.		<p>Nombre genérico que recibe cualquier recipiente mediano de madera, cilíndrico y abombado, en el cual se introducen los vinos o destilados para su envejecimiento o crianza. Hay barricas de muy diferentes calidades, que pueden clasificarse siguiendo multitud de criterios: en función de los procesos y maderas empleados en su fabricación, por el número de vendimias en que han estado en servicio, por su capacidad, etc.</p>	<p>Serdio, E. (2015). <i>Diccionario profesional del vino: una perspectiva española 2da ed.</i> (p. 201) Global Marketing Strategies</p>	<p>Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda</p>	<p>22/07/2024</p>
bodega	n. f.		<p>En general, emplazamiento donde se elabora el vino. También puede describir, bien el sitio donde se guarda para su crianza en barricas, o bien puede representar a la propia empresa productora (productor, casa); o incluso un local de venta o una taberna. Para obviar esta posible confusión, muchos productores suelen utilizar el apelativo en plural (bodegas) seguido ya fuere del nombre del propietario, del apellido familiar, el nombre de la</p>	<p>Serdio, E. (2015). <i>Diccionario profesional del vino: una perspectiva española 2da ed.</i> (p. 206). Global Marketing Strategies</p>	<p>Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda</p>	<p>22/07/2024</p>

			finca, el puramente comercial o la marca, etc.			
bodega vinificadora	n. f.	bodega de vinificación	Bodega que realiza el proceso de vinificación desde el despalillado, prensando la uva, obtención del mosto, fermentación alcohólica, hasta la obtención del vino	CataDelVino. (2014). <i>¿Qué diferencias existen entre una Bodega Vinificadora, elaboradora de vinos y elaboradora de mostos?</i> https://www.catadelvino.com/blog-cata-vino/que-diferencias-existen-entre-una-bodega-	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	22/07/2024
bomba	n. f.		Mecanismos fijos o móviles, dotados generalmente de motor, que sirven para desplazar vinos y mostos de un sitio a otro en la bodega ('bombeo' y 'trasiego'). También sirven para retirar soluciones más viscosas y con partículas en suspensión (lías, hollejos, etc.). Las bombas están pensadas para que se minimice el riesgo de 'oxidación' del vino, se suelen activar por energía eléctrica, y las hay de múltiples diseños, tipos y tamaños.	Serdio, E. (2015). <i>Diccionario profesional del vino: una perspectiva española</i> 2da ed. (p. 206). Global Marketing Strategies	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	22/07/2024
brillante	adj.		Cualidad del color de un vino cuya tonalidad brilla al trasluz. Es lo contrario de 'apagado'.	Serdio, E. (2015). <i>Diccionario profesional del vino: una perspectiva española</i> 2da ed. (p. 356). Global Marketing Strategies	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	22/07/2024
cabernet franc	n. m.		La variedad de uva	Enterwine. (s. f.). <i>Cabernet</i>	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	22/07/2024

			<p>tinta Cabernet Franc es originaria de la región del Médoc francés. Los primeros documentos escritos que registran su cultivo datan del s. XVIII, aunque la variedad ya se conocía en el Valle del Loire con anterioridad. Este valle forma una de las mayores áreas de cultivo de esta variedad. El cruce de la Cabernet Franc con la Sauvignon Blanc dio como resultado la reconocidísima Cabernet Sauvignon.</p>	<p>Franc. https://www.entewine.com/es/mundo-del-vino/variedades/uvas-tintas/cabernet-franc</p>	
cabernet sauvignon	n. m.		<p>Variedad de uva tinta de gran calidad que está presente en los cinco continentes. Junto con cabernet franc y merlot conforma la base de los grandes vinos de mezcla de Burdeos. Sus bayas pequeñas y gruesos hollejos dan lugar a vinos elegantes, ricos y sensuales. En su juventud los vinos no son muy agradecidos por su alto contenido en taninos y gran acidez, pero cuando maduran son opulentos y superlativos (casis, cedro). Los vinos elaborados con cabernet sauvignon alcanzan su</p>	<p>Serdio, E. (2015). <i>Diccionario profesional del vino: una perspectiva española</i> 2nda ed. (p. 34). Global Marketing Strategies</p>	<p>Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda</p> <p>22/07/2024</p>

			plenitud después de envejecer largo tiempo en madera y botella.			
capa	n. f.		Se relaciona con la apariencia visual de un vino, con su 'vestido'. También significa intensidad o profundidad del color de un vino. Puede ser baja, media o alta.	Serdio, E. (2015). <i>Diccionario profesional del vino: una perspectiva española</i> 2nda ed. (p. 358). Global Marketing Strategies	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	22/07/2024
cepa	n. f.	variedad	La cepa es por definición el tronco de la vid (planta) del cual brotan los sarmientos o ramas, las hojas y los frutos. Ahora bien, es común escuchar hablar de la cepa Cabernet Sauvignon, Carmenere, Merlot, Etc. La verdad de las cosas es que se les conoce también a las variedades de vino como cepas de vinificación. Es por esta razón que el término "cepa" se emplea comúnmente para referirse a las variedades viníferas.	<i>Ewine. (2022). ¿Qué son las cepas de un vino?</i> https://ewine.cl/blog/que-son-las-cepas-de-un-vino-n14#:~:text=La%20cepa%20es%20por%20definici%C3%B3n,vino%20como%20cepas%20de%20vinificaci%C3%B3n.	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	22/07/2024
chardonnay	n. m.		Variedad de uva blanca muy popular y extendida en el mundo. Especialmente apreciada en países anglosajones, la uva parece ser de origen francés-borgoñón y es precisamente en	Serdio, E. (2015). <i>Diccionario profesional del vino: una perspectiva española</i> 2nda ed. (p. 42). Global Marketing Strategies	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	22/07/2024

			<p>'Borgoña' donde ha sido la responsable de los más exclusivos vinos blancos desde hace siglos. Con la moda del etiquetado varietal de finales del siglo XX, esta casta se ha convertido literalmente en una marca en sí misma. Los vinos básicos de chardonnay son sutiles y de aromas afrutados (manzanas, melón, guayaba), aunque en su mejor expresión éstos pueden llegar a ser extremadamente complejos y expresar el carácter del terruño del cual proceden las uvas. La capacidad que tienen los vinos elaborados con esta uva, que generalmente da mucho grado, para fermentar y ser criados en barrica es altamente estimada y les otorga gran complejidad.</p>			
complejidad	n. f.		<p>Técnicamente, la complejidad viene dada cuando en un vino podemos percibir aromas primarios, secundarios y terciarios, muy variados y bien definidos, capaces de entregarnos información acerca de los procesos de</p>	<p>Viña Concha y Toro. (2022) <i>La complejidad del vino</i>. https://conchaytoro.com/blog/complejidad-vino/</p>	<p>Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda</p>	<p>22/07/2024</p>

			vinificación y crianza de un vino.			
complejo	adj.	con clase, con raza	Describe un gran vino, que combina a la perfección 'aroma', 'sabor', 'armazón' y 'carácter'.	Serdio, E. (2015). <i>Diccionario profesional del vino: una perspectiva española</i> 2nda ed. (p. 364). Global Marketing Strategies	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	22/07/2024
concentrado	adj.		Se califica así el vino intenso, que exhibe una plenitud de características y riqueza de matices.	GIRTraduvino. (s. f.). Enoterm. https://girtraduvino.com/es/recursos/ver/167/complejo/	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	22/07/2024
cosecha	n. f.	vendimia, recogida de la uva	En viticultura, proceso de recolección de las uvas en el viñedo en su estado óptimo de madurez. También el término cosecha puede referirse a la cantidad física de uvas recogidas o bien al año en que fueron vendimiadas.	Serdio, E. (2015). <i>Diccionario profesional del vino: una perspectiva española</i> 2nda ed. (p. 50). Global Marketing Strategies	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	22/07/2024
cosecha (2)	n. f.	añada	Cosecha (2). <i>Ver añada en enología.</i> Año en que se cosecharon las uvas que dan lugar a un vino determinado y que generalmente no coincide con el año en que éste sale al mercado (con la excepción de unos pocos vinos jóvenes). También, término genérico que agrupa a todos los vinos elaborados en un año en particular, así como a las características de dicho año en	Serdio, E. (2015). <i>Diccionario profesional del vino: una perspectiva española</i> 2nda ed. (p. 224). Global Marketing Strategies	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	22/07/2024

			una zona vinícola determinada			
crianza	n. f.	envejecimiento, añejamiento o maduración	Importante fase en la vida del vino, o proceso durante su elaboración (en depósitos, bodega o botella), que hace que mejore sustancialmente sus cualidades organolépticas por complejas reacciones químicas y oxidativas.	Serdio, E. (2015). <i>Diccionario profesional del vino: una perspectiva española</i> 2nda ed. (p. 224). Global Marketing Strategies	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	22/07/2024
crujiente	adj.		Los vinos crujientes son aquellos que cuentan con una muy buena y placentera acidez. Esta característica los transforma en vinos refrescantes, vibrantes y que hacen salivar bastante.	Viña Concha y Toro. (2022). <i>Descriptor del vino y su verdadero significado</i> . https://conchaytoro.com/blog/descriptores-vino/	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	22/07/2024
cuba	n. f.	tanque, depósito	Cualesquiera grandes contenedores que sirven para almacenar, estabilizar, macerar, homogeneizar (tipificación), fermentar, o incluso, transportar y criar mostos o vinos. El material más común para su fabricación es el acero inoxidable, pues los hace inertes, permite que se limpien fácilmente y facilita un adecuado control de la temperatura. Aunque también hay depósitos	Serdio, E. (2015). <i>Diccionario profesional del vino: una perspectiva española</i> 2nda ed. (pp. 230-232). Global Marketing Strategies	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	22/07/2024

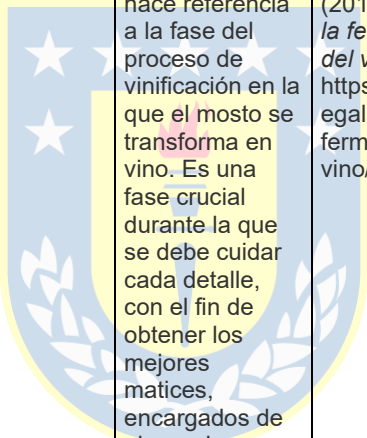
			manufacturados de madera, así como de cemento u hormigón (p.e. de estos últimos materiales están hechos los modernos, caros y biodinámicos depósitos ovoides).			
dejo	n. m.	matiz, nota	Pues bien, un vino con dejo es aquel vino que cuenta con matiz o con nota de un descriptor aromático en su aroma o sabor.	Cata del Vino (2015). <i>¿Qué significa que un vino tiene dejo?</i> https://www.cata-del-vino.com/blog-cata-vino/que-significa-que-un-vino-tiene-dejo#:~:text=Ce ntr%C3%A1ndo nos%20en%20la%20pregunta%20de,en%20su%20aroma%20o%20sabor.	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	22/07/2024
delicado	adj.		Calificativo que se utiliza bien para un vino elegante, o bien muy viejo, de cuerpo medio y redondo, el cual puede estar a punto de pasar a una fase descendente en su ciclo de vida.	Serdio, E. (2015). <i>Diccionario profesional del vino: una perspectiva española</i> 2da ed. (p. 368). Global Marketing Strategies	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	22/07/2024
denominación de origen	l. n.		Denominación de origen. Mención que ampara a ciertos vinos de calidad obtenidos en zonas delimitadas y elaborados bajo reglamentos precisos.	Manual de Vitivinicultura Tropical. (2012)	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	22/07/2024
denso	adj.		Describe un vino concentrado en aromas, con suficiente 'viscosidad', 'armazón' y 'cuerpo'.	Serdio, E. (2015). <i>Diccionario profesional del vino: una perspectiva española</i> 2da ed. (p. 368). Global Marketing Strategies	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	22/07/2024

descubar	v.		<p>En la elaboración de vino tinto, vaciado total o parcial de mostos y/o vinos contenidos en depósitos (o en cualesquiera otros contenedores, barricas incluidas), durante o después de la fermentación, para ser trasegados a otros contenedores, con el fin, ya de continuar la fermentación y/o la maceración, o bien para efectuar el 'desfangado', la 'clarificación' o la 'estabilización' . Durante el proceso, el mosto o vino yema serán desprovistos de algunos de los elementos sólidos más voluminosos, y en particular de los hollejos.</p>	Serdio, E. (2015). <i>Diccionario profesional del vino: una perspectiva española</i> 2nda ed. (pp. 232-234). Global Marketing Strategies	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	22/07/2024
despalilladora	n. f.		<p>Máquina que sirve para el despalillado y que actúa bajo el principio del colado. En su versión más tradicional, se trata generalmente de un cilindro agujereado y rotatorio en el que se va introduciendo la masa líquida tras el estrujado de la uva (operación ésta que se puede realizar con el mismo aparato, pasando entonces la</p>	Serdio, E. (2015). <i>Diccionario profesional del vino: una perspectiva española</i> 2nda ed. (p. 236). Global Marketing Strategies	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	22/07/2024

			máquina a denominarse estrujadora-despalilladora).			
despalillar	v.	desgranar, derrasponar	Operación de retirada de grandes porciones del escobajo o raspón de los mostos (o de las uvas, arrancándolos), que normalmente se realiza antes, durante, o inmediatamente después del 'estrujado'.	Serdio, E. (2015). <i>Diccionario profesional del vino: una perspectiva española</i> 2nda ed. (pp. 234-236). Global Marketing Strategies	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	22/07/2024
elegante	adj.	distinguido	Un vino con clase y refinado que no es excesivamente potente (más bien sutil), pero que deja un largo y agradable 'recuerdo' en el paladar.	Serdio, E. (2015). <i>Diccionario profesional del vino: una perspectiva española</i> 2nda ed. (p. 370). Global Marketing Strategies	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	22/07/2024
en boca	l. p.	paso de boca, paladar, retrogusto	En la cata, sinónimo de 'paladar'. Por extensión, textura o sensaciones táctiles que el vino deja en ella (v.gr. suavidad, astringencia, etc.)	Serdio, E. (2015). <i>Diccionario profesional del vino: una perspectiva española</i> 2nda ed. (p. 354). Global Marketing Strategies	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	22/07/2024
enólogo	n. m.		Cualquier persona que practique la enología, tenga o no formación específica para ello. Básicamente hay dos tipos de enólogos: aquellos que son contratados fijos por una bodega o empresa de vinos, y aquellos, en número creciente, que prestan sus servicios a tiempo parcial	Serdio, E. (2015). <i>Diccionario profesional del vino: una perspectiva española</i> 2nda ed. (p. 246). Global Marketing Strategies	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	22/07/2024

			en distintas localizaciones.			
enzima pectolítica	n. f.	pectinasas	Las enzimas exógenas también son muy importantes en determinados procesos enológicos, tanto es así que se utilizan cada vez más como coadyuvantes. Es el caso de las enzimas pectolíticas (pectinasas), que rompen pectinas e incrementan la velocidad del desfangado; de las peptidasas, que mejoran la estabilización proteica de los vinos, o de las tirosinasas o catecol oxidasas, que causan la oxidación de fenoles y ortodifenoles convirtiéndolos en ortoquinonas.	Serdio, E. (2015). <i>Diccionario profesional del vino: una perspectiva española 2nda ed.</i> (pp. 248-250). Global Marketing Strategies	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	22/07/2024
equilibrado	adj.	armónico, balanceado, armonioso	Vino en el que todos sus elementos están conjugados a la perfección y que está en su momento óptimo de consumo.	Serdio, E. (2015). <i>Diccionario profesional del vino: una perspectiva española 2nda ed.</i> (p. 352). Global Marketing Strategies	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	22/07/2024
escobajo	n. m.	raspa, raspón	En su mayor parte, trozos de la vid, como pequeños brotes y tallos verdes, que mantienen los racimos de uvas sujetos a la planta, aunque también puede incluir sarmientos, hojas, etc. El escobajo es muy rico en taninos verdes,	Serdio, E. (2015). <i>Diccionario profesional del vino: una perspectiva española 2nda ed.</i> (p. 250). Global Marketing Strategies	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	22/07/2024

			ácidos y materias leñosas, los cuales dan astringencia y amargor a los vinos. El escobajo suele retirarse mediante el proceso denominado 'despalillado'.			
estabilización	n. f.		Conjunto de operaciones fundamentales en la elaboración del vino que tiene como fin principal asegurar su calidad y estabilidad antes de ser comercializado, así como que pueda tener un desarrollo correcto en el envase a lo largo de la cadena de distribución y durante su guarda.	Serdio, E. (2015). <i>Diccionario profesional del vino: una perspectiva española</i> 2da ed. (p. 252). Global Marketing Strategies	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	22/07/2024
estructura	n. f.	armazón	Pilar fundamental del vino sobre el que se asientan todos sus componentes. Habitualmente, el armazón se refiere a la combinación equilibrada de carga frutal, grado alcohólico, acidez, glicerol y taninos.	Serdio, E. (2015). <i>Diccionario profesional del vino: una perspectiva española</i> 2da ed. (p. 352). Global Marketing Strategies	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	22/07/2024
expresivo	adj.		Se dice de un vino que manifiesta sus cualidades con espontaneidad y franqueza.	GIRTRaduvino. (s. f.). Enoterm. https://girtraduvino.com/es/recursos/ver/304/expresivo/	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	22/07/2024
extracción	n. f.		Tanto el ritmo como el grado de incorporación de materias colorantes y aromáticas al vino antes, durante, y	Serdio, E. (2015). <i>Diccionario profesional del vino: una perspectiva española</i> 2da ed. (p. 254-256). Global	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	22/07/2024

			después de la fermentación alcohólica. Algunos de los compuestos más determinantes en este sentido son los fenólicos ('fenoles' y 'polifenoles'), cuyas concentraciones en los vinos dependen esencialmente de la variedad elegida, nivel de madurez de las uvas, y los procedimientos de elaboración puestos en práctica.	Marketing Strategies		
fermentación	n. f.		La fermentación hace referencia a la fase del proceso de vinificación en la que el mosto se transforma en vino. Es una fase crucial durante la que se debe cuidar cada detalle, con el fin de obtener los mejores matices, encargados de alegrar los paladares que disfrutarán de los futuros vinos.	Bodega LAUS. (2018) <i>¿Qué es la fermentación del vino?</i> https://www.bodegaaus.es/blog/fermentacion-vino/	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	22/07/2024
fermentación alcohólica	n. f.	fermentación tumultosa	El proceso biológico fundamental por el que se convierte el zumo de uva en vino. Se origina por la actividad metabólica de algunas 'levaduras' y 'bacterias' que tienen la capacidad, bajo condiciones anaeróbicas (ausencia de oxígeno, en un proceso enzimático llamado	Serdio, E. (2015). Diccionario profesional del vino: una perspectiva española 2nda ed. (p. 256). Global Marketing Strategies	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	22/07/2024

			glucólisis), de transformar hidratos de carbono (la gran mayoría azúcares) en, básicamente, alcohol y anhídrido carbónico. La fermentación se puede llevar a cabo en depósitos de acero inoxidable, en grandes tinos de madera, en lagar, en barrica, o, incluso, en botella, como en los vinos espumosos.			
fermentación maloláctica	n. f.	degradación bacteriana de la acidez	Fermentación de carácter evolutivo y generalmente beneficiosa que experimentan muchos vinos, durante la cual el ácido málico se transforma en láctico por la acción de las bacterias.	CÍRCULO DE ENÓFILOS Utiel-Requena (2009). <i>Diccionario de la cata de vinos.</i> (p. 9). http://www.circuloenofilos.com/index_htm_files/DiccionarioCataVinos.pdf	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	22/07/2024
fermentar	v.		(1) Dicho de una sustancia orgánica: Sufrir un proceso bioquímico de transformación por la acción de una enzima. (2) Hacer o producir la fermentación. Ver definición de fermentación	Real Academia Española. (s.f.). <i>Diccionario de la Lengua Española.</i> https://dle.rae.es/fermentar	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	22/07/2024
filtrar	v.		Una de las técnicas más utilizadas para acelerar la 'clarificación' y 'estabilización' de los vinos que consiste en eliminar sus sustancias sólidas en suspensión, haciéndolos pasar por un	Serdio, E. (2015). <i>Diccionario profesional del vino: una perspectiva española (2a ed.)</i> (pp. 260-262). Global Marketing Strategies	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	22/07/2024

			<p>filtro o tamiz. Se suele realizar por etapas, según el momento de la elaboración y el tipo de filtración. Básicamente existen dos tipos, que van de menor a mayor capacidad filtradora: las filtraciones por placas, generalmente menos agresivas e indicadas para partículas relativamente grandes (utilizando tierras diatomeas, perlitas, celulosa, filtros prensa, etc.); y las filtraciones por membranas o microfiltraciones, para micropartículas (por cartuchos, millipore, etc.). Las primeras se realizan generalmente tras la fermentación o durante los trasiegos, mientras que las segundas persiguen esterilizar los vinos antes del embotellado. En vinos de calidad, es de común aceptación que los filtrados agresivos eliminan importantes compuestos que contribuyen a su complejidad, así como taninos y materias colorantes que les ayudan a envejecer adecuadamente (extracto seco).</p>		
--	--	--	---	--	--

			Por otro lado, un vino sin filtrar puede generar una buena cantidad de pozos y bitartratos, los cuales no son apreciados a la vista por muchos consumidores finales.			
final	adj.	retrogusto, posgusto, final de boca	Última impresión que deja el vino en la boca (fase gustativa) y que redondea su valoración. Se aprecia que el final de boca sea largo, placentero y distintivo.	Serdio, E. (2015). <i>Diccionario profesional del vino: una perspectiva española</i> (2a ed.) (p. 274). Global Marketing Strategies	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	22/07/2024
fresco	adj.		Vino afrutado, vivo y refrescante, de cuerpo medio y fácil paso de boca.	Serdio, E. (2015). <i>Diccionario profesional del vino: una perspectiva española</i> (2a ed.) (p. 376). Global Marketing Strategies	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	22/07/2024
frutoso	adj.	afrutado, frutado	2. adj. Propio del vino frutoso. Aroma frutoso. Sin.: afrutado, frutado.	Real Academia de la Lengua Española. (s.f.) https://dle.rae.es/frutoso?m=form	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	22/07/2024
guarda	n. f.		Todos sabemos que con la guarda los vinos mejoran, pero no todos son considerados de esta manera, pues deben tener características adecuadas que permitan que madure en botella. Generalmente, la guarda se puede lograr con determinados vinos que evolucionan y	Ecology. <i>Tipos de guarda de vinos</i> . (s. f.). https://www.ecnology.com/blog/tipos-de-guarda-de-vinos	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	22/07/2024

			<p>mejoran con el paso del tiempo. Luego de la fermentación del vino y antes de ser embotellados, pueden pasar desde pocas semanas hasta incluso años en distintos tipos de contenedores. A este proceso de tiempo le llamamos guarda y está asociado principalmente al uso de barricas. Ahora bien, el vino no solo se guarda en barricas de madera, sino también en otro tipo de contenedores que conoceremos a continuación.</p>			
guarda en botella			<p>Como sustantivo, sin más, sinónimo de almacenamiento del vino (siempre en botella). En comercialización, un vino de guarda es aquel que es grande, y que bajo las condiciones adecuadas de almacenamiento, temperatura y humedad, tiene potencial para envejecer y mejorar en botella.</p>	<p>Serdio, E. (2015). <i>Diccionario profesional del vino: una perspectiva española</i> (2a ed.) (p. 480). Global Marketing Strategies</p>	<p>Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda</p>	<p>22/07/2024</p>
hollejo	n. m.	piel, película	<p>Cortezas blandas que envuelven la pulpa de la uva y sus pepitas o semillas, las cuales poseen una importancia fundamental en la elaboración de vinos tintos, rosados y naranjas,</p>	<p>Serdio, E. (2015). <i>Diccionario profesional del vino: una perspectiva española</i> (2a ed.) (p. 270-272). Global Marketing Strategies</p>	<p>Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda</p>	<p>22/07/2024</p>

			<p>aunque, cada vez más, también en la de blancos. En su epidermis e hipodermis se concentran durante la maduración importantes cantidades de polifenoles como flavonoides y taninos (v.gr. las proantocianidinas, esenciales en la formación del color del vino tinto), así como compuestos aromáticos y sápidos (v.gr. terpenos, metoxipirazinas o sikimatos), además de carotenoides.</p>			
intensidad	n. f.	profundidad	<p>Cualidad de un vino potente tanto en color, nariz y boca, el cual deja un largo recuerdo.</p>	<p>Serdio, E. (2015). <i>Diccionario profesional del vino: una perspectiva española</i> (2a ed.) (p. 180). Global Marketing Strategies</p>	<p>Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda</p>	22/07/2024
intenso	adj.	punzante, penetrante, fuerte	<p>Se dice de un vino en el que alguna de sus cualidades destaca por encima de lo ordinario, tanto en su color y aroma como en su sabor o permanencia</p>	<p>Peñín, J. (1999). <i>Diccionario Espasa del Vino</i>. Madrid: Espasa. (p. 430).</p>	<p>Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda</p>	22/07/2024
jugoso	adj.		<p>Son de gran acidez, que al dejar tu boca salivando te hacen querer beber otro sorbo rápidamente. Pero no se trata solo de la acidez. Otro complemento muy importante a esta característica es la fruta. Son vinos principalmente</p>	<p>Viña Concha y Toro. (s.f.) <i>¿Qué significa que un vino sea jugoso?</i> https://conchaytoro.com/blog/que-significa-que-un-vino-sea-jugoso/</p>	<p>Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda</p>	22/07/2024

			con muchos aromas y sabores a fruta fresca. En el caso de los tintos o rosados, imagina muchas frutillas, guindas ácidas, frambuesas y granadas; mientras que, en los vinos blancos, mucho limón, lima, pomelo o duraznos jugosos.			
largo	adj.	persistente	Se dice de un vino que tiene persistencia. Vino que queda durante mucho tiempo en la memoria después de haber sido ingerido, o que tiene un largo 'final de boca'. Es una cualidad siempre positiva y referida tanto a olores como a sabores agradables.	Serdio, E. (2015). <i>Diccionario profesional del vino: una perspectiva española</i> (2a ed.) (p. 382). Global Marketing Strategies	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	22/07/2024
lía	n. f.	fangos, lías bastas, heces	En general, sinónimo de fangos o lías bastas, heces o partes más diminutas y en suspensión de los 'orujos' En particular, sustancias sólidas (con predominio de levaduras muertas) sedimentadas en los depósitos y otros recipientes tras los procesos de clarificación y estabilización. Si se emplean deliberadamente durante la elaboración se despojan de los compuestos más toscos y duros por	Serdio, E. (2015). <i>Diccionario profesional del vino: una perspectiva española</i> (2a ed.) (p. 274-276). Global Marketing Strategies	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	22/07/2024

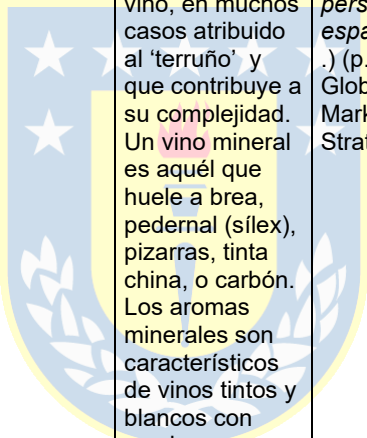
			extracción y bastoneo, dejando las partes más finas (lías finas) de las cuales se obtienen los compuestos aromáticos. En este caso hay que tener un control exhaustivo de la autólisis, pues se pueden generar olores desagradables y/o mercaptanos. A la operación de retirada de lías finas se la suele denominar como 'desliado'.			
ligero	adj.	abierto	Referido al color del vino, ver 'abierto (2)' en Cata. Abierto (2). Referido al color del vino, también claro, pálido o ligero. Vino con poca capa o de baja intensidad.	Serdio, E. (2015). <i>Diccionario profesional del vino: una perspectiva española</i> (2a ed.) (p. 384). Global Marketing Strategies	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	22/07/2024
limpio	adj.		Cualidad de un vino que muestra 'limpiez', o es 'nítido' o claro a la vista. También y referido a la nariz, se dice de un vino con pocos, pero marcados aromas, que es 'franco' y no despide olores desagradables.	Serdio, E. (2015). <i>Diccionario profesional del vino: una perspectiva española</i> (2a ed.) (p. 384). Global Marketing Strategies	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	22/07/2024
lleno	adj.		Vino que colma la boca, con cuerpo y suave, con grado alcohólico adecuado.	Merchán, P. et al. (2012) <i>Manual de Vitivinicultura Tropical</i> . (p. 107) file:///C:/Users/Cristian%20F/Downloads/Manual%20de%20vitivicultura%20tropical.pdf	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	22/07/2024

maceración	n. f.		<p>Nombre con que se conoce al método más tradicional para la extracción de polifenoles aromatzantes y colorantes de los hollejos (aunque también de pequeños fragmentos de pepitas y escobajo) de la uva, e incorporarlos al vino. Consiste básicamente en dejar las materias sólidas (principalmente hollejos) en contacto con el jugo de la uva, antes, durante, y/o después de la fermentación, para que sus compuestos solubles pasen al vino. Cierta grado de maceración se consigue de manera natural en cuanto las uvas se rompen y hay un medio líquido o mosto que sirve como sustrato para la extracción. La naturaleza de los compuestos y su nivel de extracción son muy diversos. Este último dependerá de factores, tales que la temperatura, tiempo de contacto, la agitación (de forma natural, por elevación de burbujas de carbónico generadas durante la fermentación; o inducida por el hombre), composición del sustrato (mayor</p>	<p>Serdio, E. (2015). <i>Diccionario profesional del vino: una perspectiva española</i> (2a ed .) (p. 278). Global Marketing Strategies</p>	<p>Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda</p>	<p>22/07/2024</p>
------------	-------	--	---	---	---	-------------------

			<p>o menor grado alcohólico en mostos y/o vinos, pues contenidos altos de alcohol favorecen la extracción), la variedad, grado de madurez del fruto, estilo y color del vino deseado, etc. Es fundamental en tintos, pues sin maceración, además de perder otros muchos elementos distintivos, surgirían vinos blancos de uvas tintas. Por ende, no es procedimiento habitual en blancos (no necesitan color y podrían lixivarse demasiados taninos verdes o duros), aunque algunos elaboradores de vinos blancos de calidad la realizan antes de la fermentación para extraer compuestos aromáticos importantes — ver <i>'maceración en frío'</i> y <i>'maceración pelicular'</i> en <i>Enología</i>—. En el vino rosado, la maceración es deliberadamente limitada a unas pocas horas (menos color). En general, a mayor tiempo de maceración, mayor grado de extracción (que nunca es siempre completa) y de polimerización,</p>		
--	--	--	---	--	--

			<p>aunque se debe tener cuidado pues en exceso puede perjudicar al vino en su conjunto. La experiencia de los enólogos se torna fundamental durante la maceración, que debe realizarse con ayuda de sucesivas analíticas y empleando técnicas de extracción adecuadas al tipo de vino que se quiere elaborar. Ver también <i>extracción, hollejos y tinto en Enología.</i></p>			
macerar en frío	v.	maceración en frío	<p>Acto de llevar a cabo la maceración en frío. Técnica de extracción de fenoles y polifenoles, sobre todo aromáticos, que consiste en enfriar y mantener el mosto con sus hollejos (y a veces con otras partes de la vid) a una temperatura en torno a los 10°C durante varios días, con una generosa aportación de 'anhídrido sulfuroso' y en condiciones anaeróbicas, antes de que la fermentación alcohólica se desencadene. Puede ser válida para la elaboración de cualquier tipo de vino (tinto, blanco, rosado o naranja), y se lleva a cabo en</p>	Serdio, E. (2015). <i>Diccionario profesional del vino: una perspectiva española</i> (2a ed.) (p. 280). Global Marketing Strategies	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	22/07/2024

			la creencia de que la ausencia de alcohol y oxígeno, junto con la presencia de azufre, permite una mejor extracción de sabores y aromas complejos.			
maduro	adj.	hecho	Término que se atribuye a un vino que está en su momento óptimo de consumo, pues ha evolucionado y envejecido adecuadamente (muy similar a 'redondo' pero menos elogioso). Si un vino está poco hecho, es que necesita más tiempo de 'crianza'. Por el contrario, si está muy o demasiado hecho, se encuentra en fase de declive.	Serdio, E. (2015). <i>Diccionario profesional del vino: una perspectiva española</i> (2a ed .) (p. 378). Global Marketing Strategies	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	22/07/2024
maridaje	n. m.	gastronomía	El arte de combinar vinos con distintos platos de comida, para que ambas categorías se realcen. Es una de las actividades más importantes que debe realizar un 'sumiller' entrada en. En general, no hay reglas fijas (desmontando el famoso mito de tintos con carnes y blancos con pescados), aunque sí algunas indicaciones lógicas.	Serdio, E. (2015). <i>Diccionario profesional del vino: una perspectiva española</i> (2a ed .) (p. 386). Global Marketing Strategies	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	22/07/2024
merlot	n. m.		Varietal de origen francés y segunda en importancia	Serdio, E. (2015). <i>Diccionario profesional del vino: una perspectiva</i>	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	22/07/2024

			entre las cepas de Burdeos tras el cabernet sauvignon, con la que frecuentemente se mezcla. Ha sido exportada y se cultiva prácticamente en todo el mundo vitivinícola. Sus bayas son mayores y de piel menos gruesa que las del cabernet.	<i>española</i> (2a ed.) (p. 100). Global Marketing Strategies		
mineral	adj.	mineralidad	 <p>Expresión que denota un carácter específico del vino, en muchos casos atribuido al 'terruño' y que contribuye a su complejidad. Un vino mineral es aquél que huele a brea, pedernal (sílex), pizarras, tinta china, o carbón. Los aromas minerales son característicos de vinos tintos y blancos con mucho cuerpo (ej. monastrell, garnacha tinta, syrah, garnacha blanca, malvasía, etc.). En cuanto al paladar, el carácter mineral de un vino se suele asociar con un toque salino en boca.</p>	Serdio, E. (2015). <i>Diccionario profesional del vino: una perspectiva española</i> (2a ed.) (p. 388). Global Marketing Strategies	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	22/07/2024
mineralidad	n. f.	mineral	Este concepto surgió en los años 80, cuando Robert Parker utilizó la expresión "piedra húmeda" para referirse a un aroma presente en algunos vinos. Se ha descrito como aroma a	Entre vinos y viajes. (s.f.) MINERALIDAD Y AROMAS TERROSOS EN EL VINO... <i>¿QUÉ SIGNIFICAN?</i> https://www.entrevinosyviajes.com/2022/09/23/mineralidad-y-aromas-	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	22/07/2024

			pizarra, tiza, grafito, salino, humo o aroma a piedra o pedernal.	terrosos-en-el-vino- qu%C3%A9-significan/#:~:te xt=MINERALID AD%20EN%20 EL%20VINO,aro ma%20a%20pie dra%20o%20pe dernal.		
nariz	n. f.	retronasal	<p>Órgano del sistema respiratorio y olfativo que en su parte exterior se divide en dos canales separados por el tabique nasal, y que se comunica con la faringe en la interior. Controla el sentido del olfato, que es el encargado de percibir, detectar, procesar y distinguir los olores, por lo que en este sentido nariz y olfato son muchas veces considerados como sinónimos.</p> <p>Aparte de funciones específicas de la respiración, la nariz posee un epitelio olfativo donde se encuentra la pituitaria amarilla, constituida por células nerviosas que tienen receptores sensibles a las moléculas del olor y emiten señales que llegan al cerebro. En nariz, el vino primero se huele a copa parada (se mide su intensidad), después a copa agitada (se busca</p>	Serdio, E. (2015). <i>Diccionario profesional del vino: una perspectiva española</i> (2a ed.) (p. 390). Global Marketing Strategies	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	22/07/2024

			determinar su complejidad) y, por último, en boca (por retroolfacción o 'retrogusto'. Los vinos se distinguen por su olor más que por su sabor, aunque muchas veces se confundan ambos sentidos.			
nota	n. f.	dejo	En pocas palabras, las notas del vino se refieren a los diversos aromas y sabores que se pueden percibir al catar un vino. Estas notas provienen de una combinación de factores, incluyendo las variedades de uva utilizadas, el terroir o lugar de origen, el proceso de vinificación y el envejecimiento.	Food and Wine en español. (s.f.) https://foodandwineespanol.com/secciones/vino/como-identificar-las-notas-del-vino-si-no-entiendes-nada-sobre-cata/	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	22/07/2024
nota de cata	l. p	ficha de cata	Registros por escrito realizados por enólogos y profesionales durante una cata técnica de vinos en cualquier estadio de su elaboración, primordialmente para uso interno de la bodega. En enología, las notas de cata son escuetas, más centradas en aspectos técnicos, y menos dadas a descriptores libres y poéticos que son típicos de otros tipos de catas.	Serdio, E. (2015). <i>Diccionario profesional del vino: una perspectiva española</i> (2a ed.) (p. 392). Global Marketing Strategies	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	22/07/2024
orujo	n. m.	bagazo	Residuos semi-sólidos que se generan antes,	Serdio, E. (2015). <i>Diccionario profesional</i>	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	22/07/2024

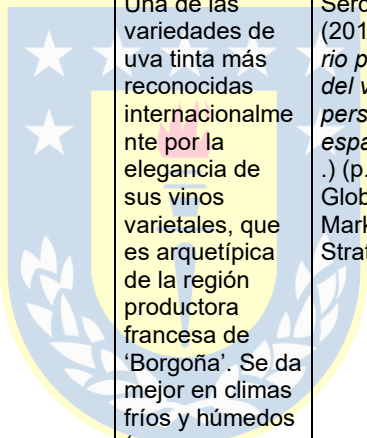
			<p>durante, o tras la elaboración del vino. Pueden contener partes de escobajo, pepitas, pulpa y hollejos, y se producen, ya durante la selección, el estrujado, despalillado o prensado de la uva, ya tras la fermentación y la crianza del vino. Durante la elaboración de vinos blancos, en la que son retirados antes de la fermentación, los orujos son dulces y frescos.</p>	<p><i>del vino: una perspectiva española (2a ed .) (p. 294).</i> Global Marketing Strategies</p>		
oxidación	n. f.		<p>Proceso que puede generar tanto cambios positivos como negativos en los vinos, por reacción de éstos con el 'oxígeno'. Los efectos positivos suelen aparecer como resultado de un proceso natural controlado (ej. crianza), mientras que los negativos generalmente lo hacen cuando la exposición al oxígeno es descontrolada y no deseada (en contraposición a prácticas como la aireación, la decantación, o la microoxigenación). La oxidación, que se puede dar por vía enzimática (ej. enzima polifenol oxidasa) o no enzimática, es</p>	<p>Serdio, E. (2015). <i>Diccionario profesional del vino: una perspectiva española (2a ed .) (p. 294).</i> Global Marketing Strategies</p>	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	22/07/2024

			<p>la reacción opuesta a la de 'reducción', y provoca transformaciones en el aroma, sabor y color del vino.</p> <p>Dependiendo del tipo de vino, su edad, y de la intensidad y duración de su exposición al oxígeno, puede ser bienvenida o no. En general, una fuerte oxidación acelera el ciclo de vida de cualquier vino y con el tiempo lo convertirá en oxidado, un defecto en la mayoría de categorías salvo en vinos muy encabezados y/o dulces (v.gr. olorosos, oportos, PX, etc.).</p> <p>Ciertamente se evita en la elaboración de vinos blancos, pues la oxidación comienza en el momento en que el jugo se libera de la uva, el cual rápidamente se torna marrón (transformación enzimática de compuestos fenólicos en quinonas). En consecuencia, la prevención comienza en el viñedo, mediante la utilización de pequeñas cajas de vendimia, y continúa en bodega, donde pueden emplearse gases inertes, 'anhídrido sulfuroso', o</p>		
--	--	--	---	--	--

			<p>sistemas de control de la temperatura para este propósito. No necesariamente es este el caso en vinos tintos, ya que algunas escuelas favorecen la aireación para pulir taninos. De cualquier modo, el control de la oxidación debería extremarse en los trasiegos o al final de la fermentación, pues ésta provoca la conversión de alcohol en acetaldehído, un precursor del 'vinagre' en presencia de 'Acetobacter'. Una paulatina oxigenación del vino durante su crianza en madera no es sólo conveniente, sino que es fomentada (formación y fijación de importantes compuestos aromáticos y sápidos) por lo que el rellenado de barricas y el trasiego deben realizarse cuidadosamente para impedir una oxidación excesiva. Además, una muy lenta oxidación se da en botella lo que contribuye a forjar el carácter del vino. Aprender a gestionar la oxidación es por tanto un arte.</p>			
--	--	--	---	--	--	--

paladar	n. m.		Pared superior de la cavidad bucal que la separa de las fosas nasales. En ella, como en la lengua, se perciben sensaciones táctiles del vino, en especial la astringencia o la suavidad. En el lenguaje de cata se utiliza comúnmente como sinónimo de 'boca	Serdio, E. (2015). <i>Diccionario profesional del vino: una perspectiva española</i> (2a ed.) (p. 294). Global Marketing Strategies	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	22/07/2024
pedernal	n. m.		Aroma mineral, frecuentemente asociado al terruño o a la composición del suelo, que puede ser atribuido a varias causas, tales que algunas 'metoxipirazinas', ciertas sales minerales (ej. presentes en los 'abonos'), o a variedades específicas como pueden ser las uvas sauvignon blanc, garnacha tinta o cabernet sauvignon.	Serdio, E. (2015). <i>Diccionario profesional del vino: una perspectiva española</i> (2a ed.) (p. 294). Global Marketing Strategies	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	22/07/2024
persistencia	n. f.	largo	<i>Ver largo</i>		Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	22/07/2024
persistente	adj.	largo	Largo (o persistente). Se dice de un vino que tiene persistencia. Vino que queda durante mucho tiempo en la memoria después de haber sido ingerido, o que tiene un largo 'final de boca'. Es una cualidad siempre positiva y referida tanto a olores como a sabores agradables	Serdio, E. (2015). <i>Diccionario profesional del vino: una perspectiva española</i> (2a ed.) (p. 382). Global Marketing Strategies	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	22/07/2024

petit verdot	n. m.		Esta variedad de uva tinta es originaria de Francia. El nombre "Little Greenling" hace referencia a la alta acidez de las uvas, que a menudo están poco maduras debido al largo periodo de maduración.	Wine.Plus (s.f.) https://glossaire.wein.plus/petit-verdot-4	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	22/07/2024
pH	n. m.		Medida de la intensidad ácida de los zumos de uvas, mostos, o vinos, cuyo valor es el logaritmo negativo del potencial energético de los iones hidrógeno en disolución ($\text{pH} = -\log[\text{H}^+]$). En el caso del agua destilada y a temperatura constante, el nivel neutro se establece en el valor 7 (ni ácido, ni alcalino). Cuanto más se mueve el resultado hacia el 0, tanto más ácidos son los zumos o vinos, que suelen situarse en un rango de valores comprendidos entre 2,9 y 4 (aunque la mayoría esté entre 3,2 y 3,7). El pH del zumo está ligado a aspectos de viticultura (v.gr. madurez del fruto, pH del suelo, etc.) y puede variar durante la fermentación alcohólica y/o maloláctica (pH del mosto),	Serdio, E. (2015). <i>Diccionario profesional del vino: una perspectiva española</i> (2a ed.) (p. 118). Global Marketing Strategies	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	22/07/2024

			<p>jugando un papel muy importante en las características cualitativas del vino (pH del vino). Por lo tanto, el enólogo debe interesarse por las tres magnitudes. Los mejores resultados enológicos se obtienen cuando el pH del vino se encuentra entre los valores 3,3 y 3,5.</p>			
pinot noir	n. m.		<p>Una de las variedades de uva tinta más reconocidas internacionalmente por la elegancia de sus vinos varietales, que es arquetípica de la región productora francesa de 'Borgoña'. Se da mejor en climas fríos y húmedos (es muy resistente a los ataques por hongos), y sus bayas son pequeñas, con hollejos poco gruesos, de color violáceo y pruina abundante. Produce bajos niveles de pigmentos fenólicos (es una de las raras variedades incapaces de sintetizar antocianos acetilados), lo que marca los característicos tonos suaves rojizos mostrados por</p>	<p>Serdio, E. (2015). <i>Diccionario profesional del vino: una perspectiva española</i> (2a ed.) (p. 118). Global Marketing Strategies</p>	<p>Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda</p>	<p>22/07/2024</p>

			<p>sus vinos. Aparte de su utilización para elaborar vinos tintos secos, también se emplea en mezclas o por separado en la elaboración de vinos espumosos en regiones productivas como Champaña y Cava DOP (ej. 'blanc de noirs').</p>			
pisoneo	n. m.	bazuqueo, pigeage	<p>Otra forma de transmitir aromas y color al vino es a través de la técnica desarrollada en la Borgoña, llamada bazuqueo (o también pisoneo, que viene del francés <i>pigeage</i>). Se trata de romper y hundir el sombrero para mezclarlo con el mosto (con ayuda de un bazuqueador) para aumentar su maceración. Este proceso que se aplica generalmente en cepas como el Pinot Noir, también ayuda a evitar la oxidación y acetificación del sombrero. Es decir, previene al vino del ataque de bacterias. Y puede llevarse a cabo de forma manual o mecánica.</p>	<p>VIÑA CONCHA Y TORO. (s.f.) https://conchaytoro.com/blog/el-abc-del-vino/#:~:text=Bazuqueo%20(Pisoneo%20o%20Pigeage)&text=Es%20decir%2C%20previene%20al%20vino,delicada%20de%20color%20y%20taninos.</p>	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	22/07/2024
potencial de guarda	l. p.		<p>El potencial de guarda de un vino se refiere a su capacidad para envejecer y</p>	<p>Viners, we love wines. (s.f.) https://viners.com.ar/blogs/viners/secretos-de-</p>	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	22/07/2024

			<p>mejorar con el tiempo. Es importante entender que no todos los vinos están destinados a la guarda; algunos están diseñados para ser disfrutados jóvenes y frescos, mientras que otros están destinados a ser guardados durante años para alcanzar su máximo esplendor.</p> <p>Para comprender mejor el potencial de guarda de un vino, es necesario considerar varios factores, como la variedad de uva utilizada, la región vitivinícola de origen, las prácticas de vinificación y la calidad de la cosecha. Por ejemplo, los vinos tintos elaborados con uvas como Cabernet Sauvignon, Merlot y Malbec tienden a tener un mayor potencial de guarda debido a su estructura tánica y acidez, que les permite evolucionar y desarrollar complejidad con el tiempo.</p>	<p>la-guarda-de-vinos-todo-lo-que-necesitas-saber?srsIid=AffmBOoqpTNPkXyRMz8Yv73Na4mRC8m1S04WqpGuxp6n2GEiVBPUM5XdU</p>		
prensa	n. f.	Cualidad del color de un vino cuya tonalidad brilla al trasluz. Es lo contrario de 'apagado'.	Máquina empleada para aplastar las uvas que han sido previamente estrujadas (o bien los restos	Serdio, E. (2015). <i>Diccionario profesional del vino: una perspectiva española</i> (2a ed .) (p. 304). Global	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	22/07/2024

			<p>del 'sombrero' —<i>ver entrada en Enología</i>—, tras la fermentación del vino tinto) y así extraer la mayor cantidad de jugo o mosto posible. Básicamente todas las prensas funcionan con el mismo principio, por el cual se ejerce una presión controlada sobre las uvas para evitar romper las pepitas y/o el escobajo (si no ha habido despalillado), pues ambos pueden ceder taninos no deseados al vino.</p>	Marketing Strategies.		
prensa preneumática	n. f.		<p>La prensa, de tipo neumático, presenta un sistema de estrujado suave de más etapas, que es más rápido que el realizado con los lagares verticales tradicionales y produce un mosto de calidad La prensa está constituida por una bolsa de material plástico que es aplastada contra la caja de acero por el aire comprimido. superior al de los lagares de tipo continuo. Es posible programar la máquina para efectuar ciclos de elaboración automáticos.</p>	<p>Electronica Veneta. (s.f.) <i>Prensa Neumática</i>. https://www.electronicaveneta.com/es/prodotto/press-ev-prensa-neumatica/</p>	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	22/07/2024
profundidad	n. f.		<p>Intensidad (o profundidad). Calidad de un vino potente</p>	Serdio, E. (2015). <i>Diccionario profesional del vino: una</i>	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	22/07/2024

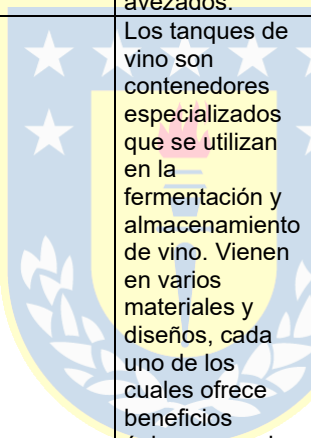
			tanto en color, nariz y boca, el cual deja un largo recuerdo. 'Un vino con mucha intensidad en color, aromas y sabor'.	<i>perspectiva española</i> (2a ed.) (p. 380). Global Marketing Strategies.		
profundo	adj.		Adjetivo que implica intensidad alta, tanto en color como en aromas.	Serdio, E. (2015). <i>Diccionario profesional del vino: una perspectiva española</i> (2a ed.) (p. 400). Global Marketing Strategies.	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	22/07/2024
reductivo	adj.	reducción	Reacción contraria y complementaria a la de 'oxidación' que se produce cuando una molécula, átomo, o ión gana electrones, con lo que se reducen sus números de oxidación. Como en el caso de la oxidación, la reducción puede realizarse a través de procesos enzimáticos, o no. Un buen ejemplo de reducción sería la transformación de 'acetaldehído' en 'etanol' durante la fase final de la fermentación alcohólica. La reducción implica pues mantener los vinos alejados del contacto con el oxígeno.	Serdio, E. (2015). <i>Diccionario profesional del vino: una perspectiva española</i> (2a ed.) (p. 310). Global Marketing Strategies.	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	22/07/2024
remontaje	n. m.		En vinos tintos, operación encaminada a mejorar la extracción durante la fermentación alcohólica por	Serdio, E. (2015). <i>Diccionario profesional del vino: una perspectiva española</i> (2a ed.) (pp. 310-312). Global	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	22/07/2024

			aireación, que consiste en descubrir el mosto desde la parte baja del depósito de fermentación para subirlo y, posteriormente, dejarlo caer sobre el sombrero.	Marketing Strategies.		
retrogusto	n. m.		Ver <i>'final de boca' en Cata</i> . Última impresión que deja el vino en la boca (fase gustativa) y que redondea su valoración. Se aprecia que el final de boca sea largo, placentero y distintivo. 'Un gran final de boca'.	Serdio, E. (2015). <i>Diccionario profesional del vino: una perspectiva española</i> (2a ed.) (p. 376). Global Marketing Strategies.	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	22/07/2024
salinidad	n. f.	salino	Aunque el concepto "salino" que puede no suene excesivamente refrescante, lo cierto es que la salinidad en un vino es algo que habitualmente se asemeja bastante a la sensación de frescura, una cualidad que, para más inri, convierte a estos vinos en estupendos compañeros de mesa debido a su gran versatilidad gastronómica. Uno de los factores que influyen en la salinidad de un vino es la ubicación del viñedo cerca del mar. Parece obvio, y es que son lugares donde la sal lo inunda todo, desde la piel de las uvas hasta	Bodeboca magazine. (s.f.) https://www.bodeboca.com/blog/7-vinos-salinos-para-exprimir-el-verano/?srsltid=AfmBOorOrYXocj_ngXSF6vRxn2hBNz41ktRjGRQxmMRVuUVhA00b70r	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	22/07/2024

			los suelos y, en definitiva, el propio ambiente en el que se cultivan las vides. Además, en estos viñedos las temperaturas suelen ser amables por el efecto termorregulador del mar, lo que favorece una lenta maduración de las uvas y una mejor retención de la acidez. El resultado son vinos frescos y salinos.			
salino	adj.	salinidad, salado	Salado (o salino). Uno de los sabores básicos detectado por el sentido del gusto, concretamente en las papilas gustativas ubicadas a ambos lados de la parte anterior de la lengua, cuya percepción aumenta en proporción directa al contenido de metales alcalinos de un vino (en especial, sodio y potasio). El término salado también puede relacionarse con cierto recuerdo olfativo a agua de mar (ej. algas, pescado salado). Se da en algunos tintos con carácter mineral, así como en vinos generosos secos	Serdio, E. (2015). <i>Diccionario profesional del vino: una perspectiva española</i> (2a ed .) (p. 406). Global Marketing Strategies.	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	22/07/2024
sauvignon blanc	n. m.		Una de las grandes uvas blancas francesas (junto con	Serdio, E. (2015). <i>Diccionario profesional del vino: una perspectiva</i>	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	22/07/2024

			chardonnay) originaria de la región de Burdeos y emparentada con la casta tinta 'cabernet sauvignon'.	<i>española</i> (2a ed.) (p. 140). Global Marketing Strategies.		
sedoso	adj.	aterciopelado	Aterciopelado (o sedoso). Lo contrario de 'astringente'. Calificativo de un vino suave y que acaricia el paladar, con taninos maduros y/o una buena viscosidad.	Serdio, E. (2015). <i>Diccionario profesional del vino: una perspectiva española</i> (2a ed.) (p. 354). Global Marketing Strategies.	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	22/07/2024
suave	adj.		"Descriptor de un vino que no tiene aristas; o bien que es 'fácil', 'aterciopelado', 'untuoso' o 'armónico', e incluso que tiene poco cuerpo, carece de acidez o es poco potente.	Serdio, E. (2015). <i>Diccionario profesional del vino: una perspectiva española</i> (2a ed.) (p. 408). Global Marketing Strategies.	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	22/07/2024
syrah	n. m.		Muy afamada variedad tinta conocida bajo diversos nombres alrededor del mundo tales como <i>candive noir</i> , <i>entourmerain</i> , <i>hignin noir</i> , <i>shiraz</i> o <i>sirah</i> . Es por excelencia la casa- ta ligada al Ródano (particularmente en las denominaciones de Hermitage, Côte Rôtie y Châteauneuf-du-Pape) y, recientemente, a Australia. Parece que surgió como resultado de un cruce espontáneo entre variedades	Serdio, E. (2015). <i>Diccionario profesional del vino: una perspectiva española</i> (2a ed.) (p. 146). Global Marketing Strategies.	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	22/07/2024

			menores alpinas italianas y francesas.			
tánico	adj.		Generalmente, vino tinto que muestra una gran concentración de taninos debida a una fuerte 'extracción'. La utilización de este término en la cata es engañosa y debe matizarse, pues los taninos pueden estar pulidos e integrados (suaves), o no (secos, verdes, ásperos).	Serdio, E. (2015). <i>Diccionario profesional del vino: una perspectiva española</i> (2a ed.) (p. 410). Global Marketing Strategies.	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	22/07/2024
tanino	n. m.		Grupo de 'polifenoles' que puede causar sensaciones táctiles de amargor (sabor) y astringencia tanto en la lengua como en el paladar, pero que también contribuye a agradables sensaciones de plenitud en boca si los taninos están bien integrados y son maduros. Entre otros aspectos, los taninos colaboran a la formación del 'armazón' y 'cuerpo' de los vinos. Si se extrae una considerable proporción de taninos condensados de pepitas, escobajo o raspón, éstos se suelen describir en la cata como taninos verdes o 'verdor'. Igualmente, al exceso de taninos	Serdio, E. (2015). <i>Diccionario profesional del vino: una perspectiva española</i> (2a ed.) (p. 410). Global Marketing Strategies.	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	22/07/2024

			<p>proveniente del envejecimiento en madera se le suele denominar como taninos secos. Taninos dulces, suaves o integrados dan una indicación de la correcta madurez de las uvas, y son los responsables de algunas sensaciones táctiles muy placenteras de los vinos tales como las de 'aterciopelado' y 'largo', tan estimadas por los catadores de vinos más avezados.</p>			
tanque	n. f.	cuba	 <p>Los tanques de vino son contenedores especializados que se utilizan en la fermentación y almacenamiento de vino. Vienen en varios materiales y diseños, cada uno de los cuales ofrece beneficios únicos para el proceso de elaboración del vino. Estos tanques juegan un papel crucial para garantizar la calidad, el sabor y el aroma del vino. Exploremos con más detalle los aspectos clave de los tanques de vino.</p>	<p>Yo Long Brewtech. <i>Tanques de vino: una guía detallada</i> (s.f.) https://yolongbrewtech.com/es/wine-tanks-20240821/#:~:text=Los%20tanques%20de%20vino%20son,proceso%20de%20elaboraci%C3%B3n%20del%20vino.</p>	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	22/07/2024
tenso	adj.	punzante	<p>(también tenso, lleno de tensión) para una sensación trigeminal que llena toda la cavidad bucal para la impresión general de un vino en el</p>	<p>Wein.Plus. (s.f.) https://glossaire.wein.plus/punzante</p>	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	22/07/2024

			<p>contexto de una dirección de vino o evaluación de vino. No se trata de una impresión gustativa u olfativa clásica, sino de una sensación táctil y mecánica de la boca percibida por las mucosas. La desencadena un vino con cuerpo (alto contenido en alcohol y extracto) y ácido, y también suele ir acompañada de una sensación refrescante y acidulada. Los términos relacionados o complementarios que refuerzan la impresión de punchy son denso, potente y poderoso, así como "el vino tiene tirón".</p>			
terruño	n. m.	terroir	<p>El concepto de terroir se refiere a la interacción entre el clima, suelo y subsuelo-hombre. Este último influye en el sistema productivo y también en las plantas. El concepto terroir tiene su origen en la palabra tierra y originalmente se ha asociado a la producción vitivinícola de calidad en condiciones de sitio-específico en Francia. Sin embargo, la palabra terroir no solo considera el concepto de las características del suelo</p>	<p>Biblioteca Digital Inia. (s.f.) https://biblioteca.inia.cl/bitstream/handle/20.500.14001/68398/NR38039.pdf?sequence=21&isAllowed=y</p>	<p>Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda</p>	22/07/2024

			<p>sino también de parámetros climáticos. Término de origen francés, que proviene del latín <i>terratorium</i>. Se usa para designar una extensión geográfica claramente delimitada y homogénea, que presenta alguna particularidad específica que afecta positivamente la calidad de la producción agrícola. Se trata de un espacio físico que puede ser definido a través de diversos factores geológicos, pedológicos, geomorfológicos, hídricos, climáticos y microclimáticos</p>			
tono	n. m.	matiz, tonalidad	<p>Variaciones que despliegan los colores básicos de los vinos (amarillo, rojo, rosa o naranja), o incluso colores más oscuros como el marrón o el negro, cuya gama da lugar a una gran riqueza cromática. El matiz o tono más obvio de cualquier color de un vino es el que lo diferencia entre 'claro' y 'oscuro' —ver <i>entradas en Cata</i>—. A partir de ahí, hay múltiples variantes que suelen hacer referencia a objetos, colores no básicos, materiales, o</p>	<p>Serdio, E. (2015). <i>Diccionario profesional del vino: una perspectiva española</i> (2a ed.) (p. 386). Global Marketing Strategies.</p>	<p>Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda</p>	22/07/2024

			<p>frutas; los cuales poseen matices de color característicos. 'Amarillo dorado'. 'Amarillo ámbar'. 'Rojo vio- leta'. 'Rojo rubí'. 'Rosa pálido'. 'Marrón oscuro'. Ver también 'color del vino' en <i>Enología y Cata.</i></p>			
untuoso	adj.	graso	<p>Adjetivo favorable que se utiliza para designar vinos que, o bien son glicéricos, con mucho cuerpo o viscosos; o bien son concentrados (altos niveles de extracto seco) y/o suaves al paladar. Un vino untuoso podría ser considerado como defectuoso si la acidez es demasiado baja y el grado de dulzor alto, lo que lo convertiría en un vino pesado.</p>	<p>Serdio, E. (2015). <i>Diccionario profesional del vino: una perspectiva española</i> (2a ed.) (p. 414). Global Marketing Strategies.</p>	<p>Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda</p>	<p>22/07/2024</p>
variedad	n. f.	cepa, casta, vidueño	<p>Tipo de planta o uva distinta dentro de una misma especie del género <i>Vitis</i>. Algunos frutos de la vid son aptos para consumo como uvas de mesa, mientras que otros son más apreciados para la elaboración de vinos (la mayor parte). En este último caso, cada variedad da lugar a tipos o estilos diversos de vinos tanto en color como en aroma y/o sabor. La gran mayoría de variedades</p>	<p>Serdio, E. (2015). <i>Diccionario profesional del vino: una perspectiva española</i> (2a ed.) (pp. 154-156). Global Marketing Strategies.</p>	<p>Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda</p>	<p>22/07/2024</p>

			utilizadas en enología, y con seguridad las más estimadas, pertenecen a la especie <i>Vitis vinifera</i> .			
vinificación	n. f.	elaboración	Se refiere al proceso conocido como vinificación, que incluye todos los procedimientos y medidas en el viñedo y la bodega para producir vino a partir de la uva.	Enciclopedia Wein.Plus. (s.f.) https://glossaire.wein.plus/vinificacion-2	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	22/07/2024

8.4 Base de datos en inglés

Entrada	Categoría gramatical	Variante terminológica	Definición	Fuente de la definición	Autor de la ficha	Fecha de elaboración de la ficha
to destem	v.		A mechanical process before fermentation to remove the stems from the crushed must of grape skins, seeds and juice. The stems of bunches of grapes are very bitter and would change the taste of the wine if included.	Collin, S. (2011). Dictionary of Wine. (p. 108). Bloomsbury.	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	25/07/2024
acidity	n. n.		(tasting term) One of the key elements of any wine, providing a sharpness and definition to the taste	Collin, S. (2011). Dictionary of Wine. (p. 3). Bloomsbury.	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	25/07/2024
aftertaste	n. n.	finish	(tasting term) The taste that lingers in your mouth after wine has been tasted and either swallowed or spat out. It is often the best indicator of the quality of a wine.	Collin, S. (2011). Dictionary of Wine. (p. 4). Bloomsbury.	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	22/07/2024

aging	n. n.	ageing	<p>The storing of wine in order to improve its taste. Wine that is wood-aged in oak barrels or casks takes on some of the flavours of the wood, and ageing often softens the wine and increases the depth of flavours as a little of the water content evaporates through the wood. Aging wines in bottles develops further depth to the character and flavour of the wine, though during the first few weeks after being bottled, wine can suffer from bottle sickness. Light wines do not normally improve with bottle-ageing, but many other wines continue to develop character and complexity during the ageing process.</p>	Collin, S. (2011). Dictionary of Wine. (p. 5). Bloomsbury.	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	25/07/2024
aging (2)	n. n.	ageing	<p>The storing of wine in order to improve its taste. Wine that is wood-aged in oak barrels or casks takes on some of the flavours of the wood, and ageing often softens the wine and increases the depth of flavours as a little of the water content evaporates through the wood. Aging wines in bottles develops further depth to the character and flavour of the wine, though during the first few weeks after being bottled, wine can suffer from bottle sickness. Light wines do not</p>	Collin, S. (2011). Dictionary of Wine. (p. 5). Bloomsbury.	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	25/07/2024

			normally improve with bottle-ageing, but many other wines continue to develop character and complexity during the ageing process.			
aging potential	n. n.		The ideal ageing time differs according to the grape variety, the region and the producer. A distinction is made between short-term ageing wines that are meant to be drunk during the first couple years from the vintage, medium-term ageing wines which can be kept for 5 to 10 years, long-term ageing wines which can be kept for 10 to 20 years and very long-term ageing wines, which reach their peak only after 20 years.	Vinatis Wine & Champagne, (s. f.) How to Know the Ageing Potential of a Wine ? https://www.vinatis.co.uk/blog-wine-aging-potential	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	25/07/2024
alcoholic fermentation	n. n.		The chemical process in which the yeasts and sugars in wine react to produce alcohol and carbon dioxide. The fermentation process stops when the sugar has all been converted or when the alcohol content reaches a high enough level (normally over 15%) to kill off the yeast.	Collin, S. (2011). Dictionary of Wine. (p. 259). Bloomsbury.	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	25/07/2024
apellation	n. n.		A named geographical area (may be as large as an entire region or as small as a vineyard) from which wine may be labeled and marketed as	Glossary, Wine IQ, Wine Spectator. (s. f.). WineSpectator.com. https://www.winespectator.com/glossary/index/word/A	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	25/07/2024

			having come from. Regulations vary widely from country to country and appellation to appellation, but typically require that appellation-labeled wine be made entirely or mostly from grapes grown within the appellation's boundaries. Some appellations also regulate which grape varieties are permitted, how they are grown and harvested and how the wine is made.			
aroma	n. n.	scent	(tasting term) The smell of a wine, normally the smell of the grapes within the wine or the effects of fermentation of a wine. Sometimes, aroma and bouquet are used interchangeably, but strictly the bouquet represents the smells due to the effects of the wine maturing.	Collin, S. (2011). Dictionary of Wine. (p. 22). Bloomsbury.	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	25/07/2024
balanced	adj.	harmonious	(tasting term) The quality in wine in which each element contributes to the overall experience with no one element dominating. The key elements include sweetness, acidity, tannin, alcohol and fruit. The balance of these elements in a wine will change as the wine ages, so a fine wine might start out of balance and gradually change into a perfectly balanced, great wine.	Collin, S. (2011). Dictionary of Wine. (p. 32). Bloomsbury.	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	25/07/2024

barrel	n. n.	cask, aging barrel	A wooden, normally oak, container used to store wine for a period of time to add flavour and age the wine, A standard French barrel, typically used in the Bordeaux region, is called a barrique and contains 225 litres of wine.	Collin, S. (2011). Dictionary of Wine. (p. 34). Bloomsbury.	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	25/07/2024
bottle-ageing	n. n.		The process of allowing wine to continue to mature in the bottle.	Collin, S. (2011). Dictionary of Wine. (p. 48). Bloomsbury.	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	25/07/2024
brilliant	adj.		(tasting term) Used to describe a wine that has a perfectly clear appearance, with no trace of cloudiness or sediment. It can indicate a wine that has been highly filtered and so has lost some of its flavour.	Collin, S. (2011). Dictionary of Wine. (p. 52). Bloomsbury.	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	22/07/2024
cabernet franc	n. n.		A red-wine grape variety similar to Cabernet Sauvignon that grows well in cooler areas and produces wines with a taste of blackcurrants that are often used in blends. It is grown in France, particularly in the Loire valley and Bordeaux, and in Italy, California and South Africa. It produces wine with lower levels of tannin and acid than Cabernet Sauvignon.	Collin, S. (2011). Dictionary of Wine. (p. 58). Bloomsbury.	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	25/07/2024

cabernet sauvignon	n. n.		<p>A red-wine grape variety that is now one of the most frequently grown and best-known grape varieties in the world. It is drunk as a varietal and also used in blends. It is the main ingredient of French Médoc and Graves wines as well as of many of California's great wines. In Europe its planting outside France is increasing. It can also be found in Australia, where it is often blended with Syrah (Shiraz), and in South America.</p> <p>The grape is a hardy plant with thick-skinned grapes that allow it to survive cold and be resistant to disease while providing a strong wine with plenty of tannin. It is sometimes referred to as the king of red grapes. The wine at its best is complex and fruity, with good structure.</p>	Collin, S. (2011). Dictionary of Wine. (pp. 58-59). Bloomsbury.	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	25/07/2024
cellar	n. n.		<p>A cool, dark storage location that maintains a constant temperature of around 10°C, or 50°F, and a modest humidity level. This provides the ideal way to store wine for decades at a time.</p>	Collin, S. (2011). Dictionary of Wine. (p. 352). Bloomsbury.	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	25/07/2024
chardonnay	n. n.		<p>One of the most popular white grape varieties that is grown around the world. It is often synonymous with popular dry white wines, but it can produce a</p>	Collin, S. (2011). Dictionary of Wine. (pp. 72-73). Bloomsbury.	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	25/07/2024

			wide range of wines from crisp mineral-flavoured Chablis through rich buttery wines to sparkling Champagne.			
clean	adj.		The quality of a wine exhibiting 'clearness', or that is 'sharp' or clear to the sight. Also, when referring to the perception on the nose, it is said of the wine which is 'honest', displaying few but marked aromas, and which is free of unpleasant off-odours.	Serdio, E. (2015). <i>Diccionario profesional del vino: una perspectiva española</i> (2.ª ed.) (p. 385). Global Marketing Strategies	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	25/07/2024
cold soak	n. n.		A technique for extraction of phenols and polyphenols, mostly aromatic, performed by cooling and keeping the grape in contact with the skins (and sometimes with other grapevine parts) at a temperature of about 10°C (50°F) for several days, with a generous dosage of 'sulphur dioxide' and under anaerobic conditions, before alcoholic fermentation is triggered. It may be used for making any type of wine (red, white, rosé or orange), and it is performed in the belief extraction of complex flavours and aromas. There are also more modern variants, such as the one which replaces SO ₂ by CO ₂ - see 'carbon dioxide' under Oenology-; or cryomaceration, which limits the temperature of the must to not more than 5°C (41°F), as	Serdio, E. (2015). <i>Diccionario profesional del vino: una perspectiva española</i> (2.a ed.) (p. 141). Global Marketing Strategies	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	25/07/2024

			much as the maceration period to two to three hours, so that there is no extraction of any inadequate compounds whatsoever. As it is implemented at cool temperatures, extraction coefficient depending on the temperature and substance composition (aqueous versus alcoholic).			
complex	adj.	classy, of breed	(tasting term) Used to describe a wine that has many aspects of flavour and aroma all perfectly balanced with the correct combination of acid, alcohol and tannin	Collin, S. (2011). Dictionary of Wine. (p. 88). Bloomsbury.	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	25/07/2024
complexity	n. n.		An element in all great wines and many very good ones; a combination of richness, depth, flavor intensity, focus, balance, harmony and finesse.	WineSpectator. (s. f.). Wine IG Glossary. https://www.winespectator.com/glossary/index/word/C	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	22/07/2024
concentrated	n. n.		(tasting term) Used to describe a wine with an intense, especially fruity flavour or aroma	Collin, S. (2011). Dictionary of Wine. (p. 88). Bloomsbury.	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	25/07/2024
crisp	adj.	crispy, refreshing	(tasting term) Used to describe white wine that is dry and refreshing to taste, normally because the acidity level has been well-judged by the winemaker.	Collin, S. (2011). Dictionary of Wine. (p. 88). Bloomsbury.	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	25/07/2024
deep	n. n.	intense	(tasting term) Used to describe wine with an intense colour or flavour	Collin, S. (2011). Dictionary of Wine. (p. 105). Bloomsbury.	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	25/07/2024

delicate	adj.		(tasting term) Used to describe a fine wine that has a light and well-balanced quality with mild flavour and fragrance	Collin, S. (2011). Dictionary of Wine. (p. 105). Bloomsbury.	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	25/07/2024
dense	adj.		(tasting term) Used to describe a young wine that has concentrated aromas on the nose and palate	Collin, S. (2011). Dictionary of Wine. (p. 107). Bloomsbury.	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	25/07/2024
depth	n. n.	intensity	1. (tasting term) The quality of a wine that is full-bodied and releases a whole range of intense, complex flavours when tasted 2. (tasting term) The intensity of the colour of a wine. For red wines, the more intense the colour, the more body the wine has.	Collin, S. (2011). Dictionary of Wine. (p. 108). Bloomsbury.	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	25/07/2024
destemmer	n. n.	stemmer	A mechanical device that removes the grape stems once the bunches of grapes have been crushed"	Collin, S. (2011). Dictionary of Wine. (p. 105). Bloomsbury.	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	25/07/2024
elegant	adj.		(tasting term) Used to describe a well-balanced wine of very high quality	Collin, S. (2011). Dictionary of Wine. (p. 118). Bloomsbury.	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	25/07/2024
expressive	adj.	intense	If the wine resolves itself with time, or with some aeration (or both), it's common to say it has "opened up," or simply become more expressive or aromatic.	Wine Spectator. (s. f.). Wine IQ Glossary. https://www.winespectator.com/articles/what-is-the-best-way-to-describe-wines-that-are-expressive-vs-those-that-are-not-52476	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	25/07/2024

extraction	n. n.		<p>The process by which pigment, tannins and flavor and aromatic compounds contained in grape skins are dissolved into wine. Extraction is most commonly achieved through maceration (soaking the skins of the crushed grapes in the wine after fermentation), during which alcohol helps dissolve flavor, aroma and especially tannin molecules—as with a steeping tea bag, the longer and warmer the maceration, the greater the degree of extraction.</p> <p>During fermentation, punching down the cap (floating layer of skins, seeds and stems) and pumping liquid from the bottom of the tank over the cap (pump-over) are other methods of extraction.</p> <p>For reds made in lighter-bodied styles such as Pinot Noir, a pre-fermentation cold soak of the skins in the grape juice can extract water-soluble flavor and pigment molecules while limiting the amount of more alcohol-soluble tannins released into the wine.</p>	<p>Wine Spectator. (s. f.). Wine IQ Glossary. https://www.winespectator.com/glossary/index/word/E</p>	<p>Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda</p>	<p>25/07/2024</p>
fermentation	n. n.		<p>The process by which yeast converts sugar into alcohol and carbon dioxide; turns grape juice into wine</p>	<p>Wine Spectator. (s. f.). Wine IQ Glossary. https://www.winespectator.com/glossary/index/word/F</p>	<p>Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda</p>	<p>25/07/2024</p>

finish	n. n.	aftertaste	(tasting term) The taste that lingers in your mouth after the wine has been swallowed. It is often the best indicator of the quality of a wine. The length of time the taste lingers can vary from a short to a long finish.	Collin, S. (2011). Dictionary of Wine. (p. 129). Bloomsbury.	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	25/07/2024
flinty	adj.		(tasting term) Used to describe a wine that has a dry, mineral character. It is often used to describe white wines from the Chablis region of France.	Collin, S. (2011). Dictionary of Wine. (p. 131). Bloomsbury.	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	25/07/2024
fresh	adj.		(tasting term) Used to describe a young white wine, or light red wine, that has a level of acidity that provides a pleasant, clean palate	Collin, S. (2011). Dictionary of Wine. (p. 136). Bloomsbury.	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	25/07/2024
fruity	adj.		(tasting term) Used to describe a wine with a pleasant bouquet, smell and taste of fruit. This bouquet is produced by aromatic esters developed in a wine by chemical reactions between the acids and alcohol.	Collin, S. (2011). Dictionary of Wine. (p. 137). Bloomsbury.	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	25/07/2024
full	adj.		(tasting term) Used to describe a wine with a round, rich flavour, normally as a good point, but sometimes implying that the wine is not elegant. When describing red wines, it normally refers to wine with higher levels of tannin and alcohol, e.g. Barolo	Collin, S. (2011). Dictionary of Wine. (p. 137). Bloomsbury.	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	25/07/2024

			or Châteauneuf-du-Pape wines. When describing white wines, it normally refers to wines with high levels of alcohol or glycerol.			
harvest	n. n.		The process of picking the grapes, whether by hand or machine. Also, the time period when the grapes are picked; usually September through October in the northern hemisphere and March through April in the southern hemisphere.	Wine Spectator. (s. f.). Wine IQ Glossary. https://www.winespectator.com/glossary/index/word/H	Ailyn Rossner Sílvia Sepúlveda	25/07/2024
hint	n. n.	note	“Notes” can refer to aromas, flavors or both aromas and flavors. “Note” to me indicates a more nuanced part of a wine’s profile— “a floral note” means that the floral component of the wine isn’t dominating the wine. Other words wine writers might use to indicate aromas and flavors include “hint,” “nuance,” “tone,” “undertone,” “touch” and “whiff.”	Wine Spectator. (s. f.). Does the word "note" in a wine description indicate an aroma, a flavor, or something else? https://www.winespectator.com/articles/does-the-word-note-in-a-wine-description-indicate-an-aroma-a-flavor-or-something-else-47195	Ailyn Rossner Sílvia Sepúlveda	25/07/2024
intense	adj.	deep	(tasting term) Used to describe a wine with an intense colour or flavour.	Collin, S. (2011). Dictionary of Wine. (p. 105). Bloomsbury.	Ailyn Rossner Sílvia Sepúlveda	25/07/2024
intensity	n. n.	depth	Attribute of a potent wine with respect to colour, nose or mouth/ mouthfeel, whose impressions linger on. n ‘A wine of great intensity in aromas, colour and taste’.	Collin, S. (2011). Dictionary of Wine. (p. 320). Bloomsbury.	Ailyn Rossner Sílvia Sepúlveda	25/07/2024
juicy	adj.		(tasting term) Used to describe a wine with a lot of sweet fruit	Collin, S. (2011). Dictionary of Wine. (p. 173). Bloomsbury.	Ailyn Rossner Sílvia Sepúlveda	25/07/2024

layer	n. n.		The layer of a wine refers to the visual phase of a wine tasting. It is a term that we use in oenology to determine the amount of colour that wine has once it has been served in the glass. As we explained in the post on how to do a wine tasting at home, the first step is to analyse the colour.	Rioja Wine Murillo Viteri. (2023, 23 mayo). <i>What is the layer of a wine?</i> Rioja Wine - Bodegas Murillo Viteri. https://www.riojamurilloviteri.com/blog/learn-about-wine/what-is-the-layer-of-a-wine/#:~:text=The%20layer%20of%20a%20wine%20refers%20to%20the%20visual%20phase,is%20to%20analyse%20the%20colour.	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	25/07/2024
lees	n. n.		Sediment—dead yeast cells, grapeseeds, stems, pulp and tartrates (harmless tartaric acid crystals)—remaining in a barrel or tank during and after fermentation. Immediately following fermentation, wine should be racked off of the gross lees, the large particulate matter such as seeds, skins and stems, which are rich in spoilage organisms. The wine may be aged for an extended period on the fine lees, however, in what's called "sur lie" aging. Fine lees, the dead yeast cells leftover from fermentation, can enhance an aging wine with added richness, flavor and aroma complexity, and can also bind with excess tannins.	Glossary, Wine IQ, Wine Spectator (s. f.). https://www.winespectator.com/glossary/index/word/L	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	25/07/2024
light	adj.		(tasting term) Used to describe a wine that is low in alcohol, a wine that has a light texture or light body, or a wine that is young and fruity and	Collin, S. (2011). Dictionary of Wine. (p. 186). Bloomsbury.	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	25/07/2024

			ready to drink young			
long	adj.		(tasting term) Used to describe a desirable lingering flavour on the palate after the wine has been swallowed	Collin, S. (2011). Dictionary of Wine. (pp. 189-190). Bloomsbury.	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	25/07/2024
maceration	n. n.		The period of time during which the grape juice is left in contact with the grape skins, seeds and fragments of stem, and the processes that take place during this time. This period of contact allows the grape juice to take on colour, flavour and acids. In red wines maceration lasts at least as long as primary fermentation, but may be prolonged, in extended maceration, for up to several weeks to increase the colour and flavour. Before primary fermentation some winemakers undertake cold maceration, in which the grape juice is stored with the skins and seeds at a temperature that is too cold to allow fermentation to start. Carbonic maceration, used particularly in the Loire region of France, involves fermenting the whole bunches of grapes, with their stalks, in a closed container; it produces wine that is full flavoured with a deep red colour and lots of fruit flavour but low in tannin.	Collin, S. (2011). Dictionary of Wine. (p. 192). Bloomsbury.	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	25/07/2024

malolactic fermentation	n. n.	secondary fermentation	A bacterial secondary fermentation that converts the malic acid present in grapes into the milder lactic acid, with a by-product of carbon dioxide gas. Almost all red wines include this second stage of fermentation, but producers of white wine often prevent this stage to ensure that the wine tastes crisp and sharp. It is also avoided when the grapes are overripe and too sweet.	Collin, S. (2011). Dictionary of Wine. (p. 196). Bloomsbury.	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	25/07/2024
mature	adj.		(tasting term) Used to describe a wine that is fully developed and correctly aged and ready to drink	Collin, S. (2011). Dictionary of Wine. (p. 202). Bloomsbury.	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	25/07/2024
merlot	n. n.		A popular black grape variety used to produce red wines in many different regions around the world. The wines are rich, fruity, and often with blackcurrant flavours. The grape is used as the foundation for some of the great red wines of the Bordeaux region of southwestern France such as	Collin, S. (2011). Dictionary of Wine. (p. 206). Bloomsbury.	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	25/07/2024

			<p>Saint-Émilion and Pomerol, and in Bordeaux-style wines around the world. Merlot grapes have a thinner skin and more sugar than Cabernet Sauvignon and so produce softer red wine with a higher alcohol content. The grape is unrelated to Merlot Blanc.</p>			
mineral	adj.		<p>(tasting term) A taste of dissolved nonorganic salts in a wine, deriving from the soil in which the vine was grown.</p>	<p>Collin, S. (2011). Dictionary of Wine. (p. 210). Bloomsbury.</p>	<p>Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda</p>	<p>25/07/2024</p>
minerality	n. n.		<p>The flavors described generally have to do with rocks or fossils, such as stone, river rock, flint, gravel, slate, asphalt and oyster shell. There is also a sense of salinity, often derived from volcanic soils, that is a component of mineral-driven wines. This is different than other earthy flavors such as forest floor or peat.</p>	<p>Jenssen, M. D. A. J. (2022). Minerality in Wine explained: How It Affects Taste, Aroma and Texture. Robb Report. https://robbreport.com/food-drink/wine/minerality-wine-term-explained-1234767434/</p>	<p>Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda</p>	<p>25/07/2024</p>
nose	n. n.		<p>1. (tasting term) The smell of a wine 2. (tasting term) To smell a wine. The best way to smell wine is to use a glass in which the body is wider than the top to help trap the smell. A small portion of wine should be poured into the glass and the wine gently twirled inside the glass to release the smell into the glass before you finally smell the wine.</p>	<p>Collin, S. (2011). Dictionary of Wine. (p. 231). Bloomsbury.</p>	<p>Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda</p>	<p>25/07/2024</p>

note	n. n.	hint	(tasting term) A distinct element in the taste or aroma of a wine	Collin, S. (2011). Dictionary of Wine. (p. 231). Bloomsbury.	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	25/07/2024
oily	adj.	unctuous	(tasting term) Used to describe a wine that has the texture of oil and has a fat sensation on the palate caused by a combination of high glycerol and low acid levels. Oiliness is sometimes found in good-quality wines or sweet wines.	Collin, S. (2011). Dictionary of Wine. (p. 235). Bloomsbury.	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	25/07/2024
on the palate	n. n.	mouthfeel	Mouth-feel — how wine feels on the palate; it can be rough, smooth, velvety, or furry.	Glossary of Wine Terms. (s. f.). Wine School Of Philadelphia. https://www.vinology.com/wine-term	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	25/07/2024
oxidation	n. n.		An unwanted change in the flavour or colour of wine caused by exposure to air that causes a chemical reaction in the wine or grape juice as it reacts with oxygen	Collin, S. (2011). Dictionary of Wine. (p. 238). Bloomsbury.	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	25/07/2024
pairing	n. n.	matching, wine pairing, food and wine matching, serving suggestions	Wine pairing is a delicate process of combining food dishes with the perfect wine to help elevate the dining experience. Food and wine pairing has been a technique of matching complementary flavors with the goal of heightening enjoyment of each component. The concept can be applied when matching wines	The wine cellar group. (s. f.). Wine Pairing Tips for Beginners & Wine Pairing Chart. https://www.thewinecellargroup.com/wine-pairing-tips-for-beginners/	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	25/07/2024

			with various dishes. Wine pairing is not only about matching food and wine solely for their excellence, but also to maximize the value that each component brings to the whole experience.			
palate	n. n.	mouth, mouthfeel	The flavor or taste of a wine; also referred to as different sections of taste in the mouth. As the wine travels through the mouth, it first contacts the front palate, then the midpalate and finally the back palate, all which can process different tastes, such as sweet, sour and bitter.	Glossary. Wine IQ. Wine Spectator. (s. f.). https://www.winespectator.com/glossary/index/word/P	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	25/07/2024
pectolytic enzyme	n. n.		Protein that breaks down pectin to produce a clear wine and is recommended for use in all fruit wines to get the most juice, colour and flavour from the fruit.	The Home Brewer's Shop. (s. f.). Pectolytic Enzyme Liquid. https://thehomebrewshop.co.za/product/pectolytic-enzyme-liquid-50ml/?srsltid=AfmBOooMW865D5HTYxIXZ0qP IVLqJRivr4__pPB0FRV28iUy0v_MLDaE	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	25/07/2024
persistence	adj.	persistent	(tasting term) The length of the flavour and aroma of a wine on the palate.	Collin, S. (2011). Dictionary of Wine. (p. 245). Bloomsbury.	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	25/07/2024
persistent	n. n.	persistence	A wine showing length or persistence. The one which is either kept in mind for a long period of time or has a long 'finish'. It is always a positive attribute and refers to both pleasing scents and flavours. 'A wine with a long finish'. 'A long-lasting wine in the mouth'.	Serdio, E. (2015). Diccionario profesional del vino: una perspectiva española 2nda ed. (p. 383). Global Marketing Strategies	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	25/07/2024

petit verdot	n. n.		A red-wine grape variety grown mainly in the Bordeaux region of France to produce good-quality red wines with a deep colour and high levels of tannin and alcohol. The grapes are often used for blending with Cabernet Sauvignon grapes.	Collin, S. (2011). Dictionary of Wine. (p. 246). Bloomsbury.	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	25/07/2024
pH	n. n.		A chemical measurement of acidity or alkalinity; the higher the pH the weaker the acid. Used by some wineries as a measurement of ripeness in relation to acidity. Low pH wines taste tart and crisp; higher pH wines are more susceptible to bacterial growth. A range of 3.0 to 3.4 is desirable for white wines, while 3.3 to 3.6 is best for reds.	Glossary, Wine IQ, Wine Spectator. (s. f.). https://www.winespectator.com/glossary/index/word/P	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	22/07/2024
pinot noir	n. n.		A highly regarded red grape variety in the Pinot family that dominates the vineyards of the Burgundy region of France, where it is used to produce some of the best red wines in the country. It is one of the oldest grape varieties cultivated and is best suited to cool climates, such as that of Burgundy; it is difficult to grow in other areas and countries. It is one of the three varieties of grape used to produce sparkling white wine in the Champagne region of France and is grown in parts of Australia, New Zealand, USA and in Germany.	Collin, S. (2011). Dictionary of Wine. (pp. 249-250). Bloomsbury.	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	25/07/2024

pomace	n. n.		The mass of grape solids—skins, stems and seeds—remaining after pressing (for whites) and after the wine has been drained from the fermentation vessel (for reds).	Glossary, Wine IQ, Wine Spectator. (s. f.). https://www.winespectator.com/glossary/index/word/P	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	25/07/2024
pump	n. n.		Fixed or mobile mechanical devices, generally equipped with an engine, used for shifting musts and wines between different sites inside the winery (pumping' and 'racking'). They are also employed to displace denser liquids with solid suspensions (lees, skins, etc.). They are devised to minimise the risk of wine 'oxidation', they are usually activated by electric power, and come in a wide range of designs, types and sizes.	Serdio, E. (2015). <i>Diccionario profesional del vino: una perspectiva española</i> 2nda ed (p. 207-209). Global Marketing Strategies	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	25/07/2024
pump over	v.	remontage	Also known as remontage, the process of pumping red wine up from the bottom of the tank and splashing it over the top of the fermenting must; the purpose is to submerge the skin so that carbon dioxide is pushed to the surface of the must and released.	Glossary, Wine IQ, Wine Spectator. (s. f.). https://www.winespectator.com/glossary/index/word/P	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	22/07/2024

punch down	n. n	pigéage	Also known as pigéage, the process of breaking up the thick layer of skins, stems and seeds that forms at the surface of fermenting red wine and submerging it during fermentation to extract color, tannins, flavor and aromas from the grape solids.	Glossary, Wine IQ, Wine Spectator. (s. f.). https://www.winespectator.com/glossary/index/word/P	Ailyn Rossner Sílvia Sepúlveda	22/07/2024
reductive	n. n.		Refers to winemaking practices that reduce wine's exposure to oxygen, such as the use of stainless steel tanks and inert gases to minimize contact with air. This is done to maximize a wine's fresh fruit flavors. However, in some cases it can result in "reduced" aromas, considered a flaw.	Glossary, Wine IQ, Wine Spectator. (s. f.). WineSpectator.com. https://www.winespectator.com/glossary/index/word/R	Ailyn Rossner Sílvia Sepúlveda	25/07/2024
residual sugar	n. n		Unfermented grape sugar in a finished wine.	Glossary Wine IQ Wine Spectator. (s. f.). WineSpectator.com. https://www.winespectator.com/glossary/index/word/R	Ailyn Rossner Sílvia Sepúlveda	25/07/2024
salinity	n. n.		When wine is made with ripe fruit and its mouthfeel is fresh and offers a softer finish, the wine shows salinity.	Wright, A. B. (2021). What Does 'Salinity' Mean in Wine? Wine Enthusiast. https://www.wineenthusiast.com/basics/salinity-definition-meaning-wine/	Ailyn Rossner Sílvia Sepúlveda	25/07/2024
salty	n. n.	saline	One of the basic tastes which can be detected in the mouth, particularly in the taste buds located on both sides of the front part of the tongue, the perception of which increases in direct proportion to the content in alkali metals of wine (most notably, sodium and potassium). The term salty may also relate to olfactory	Serdio, E. (2015). <i>Diccionario profesional del vino: una perspectiva española</i> (2. ^a ed.) (p. 407). Global Marketing Strategies	Ailyn Rossner Sílvia Sepúlveda	25/07/2024

			<p>impressions reminiscent of seawater (e.g. algae, salted fish). It may occur in some reds with a mineral character, as much as in dry fortified wines (e.g. manzanilla', 'fino'). 'A fino with a salty touch'. See also <i>taste and mineral under Tasting.</i></p>			
sauvignon blanc	adj.		<p>A white-wine grape variety grown around the world, particularly in California and in the Loire and Bordeaux regions of France, but also in Italy, Australia, New Zealand and South America. White wine produced from this grape is normally dry, crisp and acidic and with characteristics that are often described in terms such as herbaceous, grassy, gooseberries, elderflower, currant leaf and nettles (but also cat's pee). In the Loire valley region of France, dry white wines are made exclusively from this grape; in the Bordeaux region, it is blended with the Sémillon grape to improve ageing qualities.</p>	Collin, S. (2011). Dictionary of Wine. (p. 290). Bloomsbury.	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	25/07/2024
silky	n. n.	velvety	<p>(tasting term) Used to describe a wine that has a soft, smooth texture and finish.</p>	Collin, S. (2011). Dictionary of Wine. (p. 298). Bloomsbury.	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	25/07/2024

skin	adj.		Set of fundamental winemaking operations which principally aim at ensuring quality and stability of the wine before it reaches the market, as well as allowing it to develop correctly inside the packaging as it moves along the distribution chain and during laying down/storing. These operations complement and mingle with those of 'clarification', though they are more specifically intended to assure microbiological and physical-chemical stability (thus avoiding faults/casses).	Collin, S. (2011). Dictionary of Wine. (pp. 150-151). Bloomsbury.	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	22/07/2024
soft	n. n.		(tasting term) Used to describe a wine that is low in tannin or acidity and so is full and gentle on the palate, though this can also result in wine that lacks clarity and definition	Collin, S. (2011). Dictionary of Wine. (p. 299). Bloomsbury.	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	25/07/2024
stabilisation	adj.		Set of fundamental winemaking operations which principally aim at ensuring quality and stability of the wine before it reaches the market, as well as allowing it to develop correctly inside the packaging as it moves along the distribution chain and during laying down/storing. These operations complement and mingle with those of 'clarification', though they are more specifically intended to assure microbiological and physical-chemical	Serdio, E. (2015). <i>Diccionario profesional del vino: una perspectiva española</i> (2.ª ed.) (p. 253). Global Marketing Strategies	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	25/07/2024

			stability (thus avoiding faults/casses).			
stalk	n. n.	stem, cap stem	For the most part, pieces of the vine, such as small green sprouts and shoot stems, which keep grape bunches attached to the plant, though they may also include larger shoots, leaves, etc. Stalks are very rich in green tannins, acids and ligneous matter, all of which lend astringency and bitterness to wines. They are usually removed through the process known as 'destemming'.	Serdio, E. (2015). <i>Diccionario profesional del vino: una perspectiva española</i> (2. ^a ed.) (p. 251). Global Marketing Strategies	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	25/07/2024
structure	n. n.		(tasting term) The way in which a wine is built up from different elements such as acid level, tannin, alcohol, fruitiness and body. All wines have structure, but they are not always well-built, so the term is usually used with another descriptor, as in 'good structure'.	Collin, S. (2011). <i>Dictionary of Wine</i> . (p. 309). Bloomsbury.	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	25/07/2024
syrah	n. n.		A classic red-wine grape variety historically grown in the Rhône valley region of France where it produces very good, spicy, aromatic red wines with aromas of berries. This grape variety is widely grown in other countries, including Australia (where it is called Shiraz and is now the most widely planted variety in the country), South Africa and in the western USA.	Collin, S. (2011). <i>Dictionary of Wine</i> . (p. 314). Bloomsbury.	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	22/07/2024

tanic	n. n.		Used to describe a wine high in tannins or with a rough mouthfeel.	Glossary, Wine IQ, Wine Spectator. (s. f.). WineSpectator.com. https://www.winespectator.com/glossary/index/word/T	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	22/07/2024
tank	adj.	vat, large vessel	Any of the large containers used for storage, stabilisation, maceration, homogenisation (blending), fermentation, or even, transport and ageing of musts or wines. The most common material used to produce them is stainless steel, for it makes them inert, affords easy cleaning, and facilitates an adequate control of temperature. Although there are also deposits made of wood, as well as of cement or concrete (e.g. the trendy, expensive and biodynamic egg-shaped tanks are made of the latter two materials).	Serdio, E. (2015). <i>Diccionario profesional del vino: una perspectiva española</i> (2. ^a ed.) (p. 231-233). Global Marketing Strategies	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	22/07/2024
tannin	n. n.		The mouth-puckering polyphenols, most prominent in red wines, are derived primarily from grape skins, seeds and stems, but also from oak barrels. Tannins are an important component of a wine's structure and texture, and act as a natural preservative that helps wine age and develop.	Glossary, Wine IQ, Wine Spectator. (s. f.). WineSpectator.com. https://www.winespectator.com/glossary/index/word/T	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	22/07/2024

tartaric acid	n. n.		The main natural acid in wine	Collin, S. (2011). Dictionary of Wine. (p. 317). Bloomsbury.	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	25/07/2024
tasting note	n. n.	tasting record	Records in writing carried out by winemakers and professionals during a technical tasting of wines at any stage of their production process, mainly for the winery's internal use. In oenology, tasting notes are short, more focused in technical aspects, and less prone to freestyle and poetic descriptors that are typical of other types of tastings.	Serdio, E. (2015). <i>Diccionario profesional del vino: una perspectiva española</i> (2.ª ed.) (p. 293). Global Marketing Strategies	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	25/07/2024
tense	n. n.		A tense wine feels as if it walks a tightrope between forces that threaten to pull it one way or the other but are so well balanced that the wine never loses its footing. Tense wines can be thrilling — sweet German Rieslings are classic examples. They are pulled and pushed by both their sweetness and their acidity, yet never stumble or become cloying or harsh. Tense wines can be said to have energy, with a shiver of uncertainty stirred in.	Winecroft. <i>Wine Insights</i> . (2024) https://winecroft.com/terms-explained/	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	22/07/2024
terroir	adj.		A term describing the interaction of soil, climate, topography and grape variety in a specific site, imprinting the wine and making each wine from a specific site distinct. Derived from the French	Glossary, Wine IQ, Wine Spectator. (s. f.). WineSpectator.com. https://www.winespectator.com/glossary/index/word/T	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	25/07/2024

			word for earth, "terre."			
to devat	n. n.		Also known as délestage, the oxidative winemaking process in which, after the cap of grape musts, skins, seeds and stems forms on the top of a vat of fermenting wine, the wine is drained through a valve at the base of the tank into another vat and reserved while the remaining solids are allowed to drain for a few hours. The reserved wine is then pumped back into the original tank over the top of the drained skins, seeds and stems. Like punch downs and pump overs, the purpose of devatting is to increase the extraction of color, flavor, tannins and aromas from the solids, as well as aerate the fermenting wine.	Glossary, Wine IQ, Wine Spectator. (s. f.). WineSpectator.com. https://www.winespectator.com/glossary/index/word/D	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	25/07/2024
to ferment	v.		Ver "Fermentation"		Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	22/07/2024
to filter	v.		To strain out any solids in a wine and clarify it just before it is bottled. The solids are mostly yeast cells and sediment that could spoil the wine.	Collin, S. (2011). Dictionary of Wine. (p. 128). Bloomsbury.	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	22/07/2024

tone	v.	shade, hue, tint, undertone	Variations exhibited by the basic wine colours (yellow, red, pink or orange), or even by darker colours such as brown or black, whose colour palette results in an ample chromatic richness. The most obvious hue or tone of any colour displayed by a wine is the one that differentiates it between 'light' and 'dark'.	Serdio, E. (2015). <i>Diccionario profesional del vino: una perspectiva española</i> (2.ª ed.) (p. 387). Global Marketing Strategies	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	25/07/2024
variety/cepa	adj.		A variety refers to the grape itself, whereas the term varietal refers to the wine made from that grape variety. For example, "Chardonnay is an early-ripening variety."	Glossary, Wine IQ, Wine Spectator. (s. f.). WineSpectator.com. https://www.winespectator.com/glossary/index/word/V	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	25/07/2024
variety/variedad	n. n.		A variety refers to the grape itself, whereas the term varietal refers to the wine made from that grape variety. For example, "Chardonnay is an early-ripening variety."	Glossary, Wine IQ, Wine Spectator. (s. f.). WineSpectator.com. https://www.winespectator.com/glossary/index/word/V	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	25/07/2024
vat	n. n.	tank	Any of the large containers used for storage, stabilisation, maceration, homogenisation (blending), fermentation, or even, transport and ageing of musts or wines. The most common material used to produce them is stainless steel, for it makes them inert, affords easy cleaning, and facilitates an adequate control of temperature. Although there are also deposits made of wood, as well as of cement or concrete (e.g. the	Serdio, E. (2015). <i>Diccionario profesional del vino: una perspectiva española</i> (2.ª ed.) (p. 231-233). Global Marketing Strategies	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	25/07/2024

			trendy, expensive and biodynamic egg-shaped tanks are made of the latter two materials).			
velvety	n. n.	silky	Velvety (or silky). The opposite of 'astringent'. It describes a smooth or soft wine caressing the palate, with mature tannins and/or good viscosity. 'A vel- vety wine'.	Serdio, E. (2015). <i>Diccionario profesional del vino: una perspectiva española</i> (2.ª ed.) (p. 355). Global Marketing Strategies	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	25/07/2024
vintage	adj.		Indicates the year in which the grapes were grown. For vintage dated wines made in the United States, 95 percent of a wine must come from grapes that were grown and picked in the stated calendar year. In the southern hemisphere where the grapes may grow in the year preceeding a February through March harvest, the vintage date refers to the year of harvest. Also refers to the time of year in which the harvest takes place.	Glossary, Wine IQ, Wine Spectator. (s. f.). WineSpectator.com. https://www.winespectator.com/glossary/index/word/V	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	22/07/2024
wine press	n. n.	press	A piece of winemaking equipment that squeezes the juice from grapes	Collin, S. (2011). <i>Dictionary of Wine</i> . (p. 353). Bloomsbury.	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	25/07/2024
winemaker	n. n.	oenologist, wine producer	A person who produces wine, from the growing of the grapes to the finished product. Specifically, however, a winemaker oversees the vinification processes that take place in the winery up to the end of fermentation, before any	Collin, S. (2011). <i>Dictionary of Wine</i> . (p. 352). Bloomsbury.	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	25/07/2024

			blending and bottling. This is a technical task, and has seen many changes and developments in the last few decades.			
winemaking	n. n.	vinification	Largely synonymous with "Vinification," winemaking is the process by which harvested grapes are crushed, fermented (and otherwise manipulated through yeast inoculations, temperature control, punch-downs, pump-overs, racking, oak-chip additions, filtering, etc.), aged in barrel, steel tank or other vessel, and finally bottled.	Glossary, Wine IQ, Wine Spectator. (s. f.). WineSpectator.com. https://www.winespectator.com/glossary/index/word/W	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	22/07/2024
winemaking	n. n.		A building and the equipment used to produce wine. This was originally an American term, but is now widely used.	Collin, S. (2011). Dictionary of Wine. (p. 353). Bloomsbury.	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	25/07/2024
winery						

8.5 Ficha comparativa de términos en inglés

Términos base de datos en inglés	Términos fichas en inglés	Coincidencia	Particularidades
acidity	acidity	sí	
aging, to age	aging, to age	sí	misma definición en inglés, pero no es lo pretendido en español

aging potential	aging potential	sí	
alcoholic fermentation	alcoholic fermentation	sí	
apellation	D.O	no	al ser una sigla no sabemos si el término no fue traducido o se ocupó la sigla de la variante menos frecuente (designation of origin)
aroma, nose	aroma, nose	sí	variantes de uso indistinto
balanced	balanced	sí	
barrel	barrel	sí	
bottle-aging	aging, bottle-aging	sí/no	coincide en algunos casos
brilliant	bright	no	diferente definición
cabernet franc	cabernet franc	sí	
cabernet sauvignon	cabernet sauvignon	sí	
chardonnay	chardonnay	sí	
clean	clean	sí	
cold soak	cold soak	sí	
complex, complexity	complex, complexity, intensuty	sí/no	a veces coincide, en otras cambia
concentrated	concentrated	sí	

crisp	crisp	sí	
delicate	delicate	sí	
dense	dense	sí	
destemmer	destemmer	sí	
elegant	elegant	sí	
expressive	expressive	sí	
extraction	extraction	sí	
fermentation, to ferment	fermentation, to ferment	sí	cambio de categoría gramatical
finish	finish	sí	
flinty	flinty	sí	
fresh	fresh	sí	
fruity	fruity	sí	
full	full	sí	
harvest	harvest	sí	polisemia
intense, intensity	intense, intensity	sí	
juicy	juicy	sí	

layer	layered	sí/no	transposición
lees	lees	sí	
light	intense, light	sí/no	a veces coincide, en otras cambia por <i>intense</i>
maceration	maceration	sí	
malolactic fermentation	malolactic fermentation	sí	
mature	mature	sí	
merlot	merlot	sí	
mineral, minerality	mineral, minerality	sí	variantes de uso indistinto
note, hint	note, hint	sí	variantes de uso indistinto
on the palate, mouth, palate	on the palate, mouth, palate	sí	variantes de uso indistinto
oxidation	oxidation	sí	
pairing, food pairing	food pairing	sí	variantes de uso indistinto
pectolytic enzyme	pectolytic enzyme	sí	
persistent	very long, persistent	sí	variantes de uso indistinto
petit verdot	petit verdot	sí	
pH	pH	sí	

pinot noir	pinot noir	sí	
pomace	skin	no	
pump	pump	sí	
pump over	pump over	sí	
punch down	punch down	sí	
reductive	reductive	sí	
residual sugar	residual sugar	sí	
saline, salinity, salty	saline, salinity	sí	variantes de uso indistinto
sauvignon blanc	sauvignon blanc	sí	
skin	skin	sí	
soft	soft	sí	
stabilisation	stabilized	sí/no	transposición
stalk	stalk	sí	
structure	structure	sí	
syrah	syrah	sí	
tannic	tannic	sí	

tannin	tannin	sí	
tartaric acid	tartaric acid	sí	
tasting note	tasting note	sí	
tense	tense	sí	
terroir	terroir	sí	polisemia
to destem	to destem	sí	
to devat	to rack off	no	términos similares, pero uno engloba al otro
to filter	to filter	sí	
tone, undertone	tone, undertone	sí	variantes de uso indistinto
unctuous	juicy	no	uso de otro término
variety	variety	sí	
tank, vat	vat, tank	sí	variantes de uso indistinto
velvety, silky	velvety, silky	sí	variantes de uso indistinto
vintage	vintage	sí	
wine press	press	sí	
winemaker	winemaker	sí	

winemaking, vinification	vinification	sí	diferente definición, pero uso indistinto
winery, vinification cellar	vinification cellar	sí	
	pre-pneumatic press	no	no se encuentra el término en español ni en inglés

8.6 Listado de definiciones simples

Entrada	Definición
aroma	Fragancia de características positivas presente en un vino o del vino en su totalidad.
acidez	Gusto que se percibe en los laterales de la lengua y provoca salivación, en justa medida, es refrescante, agri dulce y de sutil amargor.
ácido tartárico	Ácido orgánico con propiedades antifúngicas, antibacterianas e inhibidoras del crecimiento de levaduras en las uvas.
aterciopelado	Característica de un vino con textura delicada, taninos maduros y/o una buena viscosidad.
azúcar residual	Cantidad de azúcares sin fermentar en el vino.
barrica	Recipiente de madera cilíndrico y abombado donde se introducen los vinos para su envejecimiento o crianza. En la actualidad, las barricas pueden ser de otros materiales.
bodega vinificadora	Bodega que realiza el proceso de vinificación desde el despalillado hasta la obtención del vino
bomba	Mecanismo para desplazar vinos y mostos; retirar soluciones viscosas y con partículas en suspensión; y minimizar el riesgo de oxidación del vino.
brillante	Característica del color de un vino traslúcido y que brilla a contraluz.
cabernet franc	Variedad de uva tinta originaria de la región de Médoc en Francia.
cabernet sauvignon	Variedad de uva tinta de bayas pequeñas y gruesos hollejos. Los vinos elaborados con cabernet sauvignon llegan a su apogeo tras envejecer por largo tiempo en madera y botella.

capa	Apariencia de un vino en relación con la intensidad o profundidad de su color que puede ser baja, media o alta.
cepa	Término para referirse a las variedades viníferas.
chardonnay	Varietal de uva blanca. Los vinos básicos son sutiles y de aromas afrutados que en su punto ideal poseen gran potencial de fermentación y crianza en barrica, lo que les otorga complejidad y expresa el carácter del terroir.
complejo	Característica de un vino del que se perciben diversos y definidos aromas primarios, secundarios y terciarios, los cuales entregan información de los procesos de vinificación y crianza de un vino.
concentrado	Característica de un vino intenso con cualidades en su punto ideal y riqueza de matices.
cosecha	Fecha en que las uvas fueron vendimiadas.
cosecha (2)	Término que abarca a todos los vinos elaborados en un año específico y a las características del año según zona vinícola.
crianza	Proceso en que el vino mejora sus cualidades organolépticas durante cierto periodo de tiempo.
crujiente	Característica de un vino con muy buena acidez, es decir, vinos refrescantes y que hacen salivar bastante.
cuba	Contenedor generalmente de acero inoxidable que sirve para almacenar, estabilizar, macerar, homogeneizar, fermentar, envejecer y/o transportar mostos o vinos.
delicado	Característica para un vino elegante, o muy viejo, de cuerpo medio y redondo que puede estar próximo a la fase descendente de su ciclo.
denominación de origen	Mención que certifica la procedencia geográfica de vinos de calidad elaborados bajo ciertos reglamentos que establecen las condiciones de producción de vinos.
denso	Característica de un vino de aromas definidos y fuertes con la cantidad justa de viscosidad, estructura y cuerpo.
descubar	Proceso en la elaboración de vino tinto que consiste en el traspaso total o parcial del mosto y/o vino de un contenedor a otro para separarlo de los hollejos y algunos elementos sólidos más voluminosos.
despalilladora	Máquina que sirve para el despalillado. En su forma más tradicional actúa como un colador para retirar grandes porciones del escobajo de los mostos, también hay despalilladoras que estrujan las uvas y retiran el escobajo mosto. En sus versiones más modernas existen despalilladoras que retiran el escobajo sin estrujar los granos de uva.
despalillar	Acción de retirar grandes porciones del escobajo de los mostos o de las uvas que normalmente se realiza antes, durante, o inmediatamente después del estrujado.
elegante	Característica de un vino de calidad superior que es sutil, pero deja una larga y agradable sensación de gusto y olor en el paladar.

en boca	Texturas y sensaciones de gusto que un vino deja en la boca.
enólogo	Especialista que se dedica al estudio y/o práctica de los procesos involucrados en la fabricación del vino.
enzima pectolítica	Proteínas que al romper un componente de la pared celular de la uva incrementan la velocidad del desfangado.
equilibrado	Característica de un vino que combina todos sus elementos a la perfección y está en su momento óptimo de consumo.
escobajo	Segmentos de la vid que mantienen los racimos de uvas sujetos a la planta y contienen taninos verdes, ácidos y materias leñosas que otorgan astringencia y amargor.
estabilización	Conjunto de operaciones que asegura la calidad y estabilidad del vino antes de ser comercializado.
estructura	La combinación de los componentes fundamentales de un vino: carga frutal, grado alcohólico, acidez, glicerol y taninos.
expresivo	Característica de un vino que manifiesta sus cualidades con naturalidad.
extracción	Cualquier proceso en el que se incorporan sustancias colorantes y aromáticas al vino, antes, durante o después de la fermentación.
fermentación	Fase del proceso de vinificación en la que el mosto se transforma en vino.
fermentación alcohólica	Proceso en el que se convierte el zumo de uva en vino. Originado por la actividad de 'levaduras' y 'bacterias' que transforman hidratos de carbono en alcohol y anhídrido carbónico.
fermentación maloláctica	Fermentación de carácter evolutivo y generalmente beneficiosa, durante la cual el ácido málico se transforma en láctico por la acción de las bacterias.
filtrar	Eliminar sustancias en suspensión, haciéndolas pasar por un filtro o tamiz.
final	Última impresión que deja el vino en la boca.
fresco	Vino afrutado, vivo y refrescante.
frutoso	Característica de un vino con aroma y gusto de frutas.
guarda	Tiempo de almacenado del vino previo a su embotellamiento.

hollejo	Corteza blanda que envuelve a la uva.
intenso	Característica de un vino potente en color, nariz y boca.
jugoso	Vino con gran acidez, con aromas y sabores a fruta fresca.
persistente	Vino cuyos olores y sabores permanecen en la memoria luego de ser ingerido.
lía	Sustancias sólidas sedimentadas en depósitos y otros recipientes tras la clarificación y estabilización.
ligero	Característica del color de un vino con poca intensidad.
limpio	Característica de un vino de color claro y de pocos, pero intensos aromas.
lleno	Vino que colma la boca, con grado alcohólico adecuado.
maceración	Método tradicional de extracción de polifenoles aromatizantes y colorantes de los hollejos de la uva para incorporarlos al vino.
macerar en frío	Técnica de extracción de fenoles y polifenoles, consiste en enfriar y mantener el mosto con sus hollejos a una temperatura de aprox 10°C por varios días.
maduro	Vino en su momento óptimo de consumo.
maridaje	Combinar vinos con platos de comida, para realzar que ambas categorías.
merlot	Variedad tinta de origen francés, a menudo se mezcla con cabernet sauvignon.
mineral	Característica de un vino con aroma a brea, pedernal, pizarras, tinta china o carbón. También se asocia con un toque salino en boca.
nota	Aromas y sabores percibibles al catar un vino.
nota de cata	Registros escritos realizados por enólogos y profesionales durante una cata técnica de vinos en cualquier estadio de su elaboración.
orujo	Residuos semi-sólidos generados antes, durante, o después de la elaboración del vino y que pueden contener escobajo, pepas, pulpa y hollejos.

oxidación	Proceso en el que el oxígeno reacciona con los vinos, pudiendo generar cambios positivos o negativos en ellos.
pedernal	Aroma mineral, frecuentemente asociado al terruño o a la composición del suelo.
petit verdot	Uva tinta originaria de Francia de alta acidez, a menudo poco maduras debido al largo periodo de maduración.
pH	Medida del grado de acidez de los zumos de uvas, mostos, o vinos.
pinot noir	Uva proveniente de francia de gran reconocimiento internacional por la elegancia de sus vinos varietales.
pisoneo	Romper y hundir el sombrero para mezclarlo con el mosto y aumentar su maceración. Puede llevarse a cabo de forma manual o mecánica.
potencial de guarda	Capacidad de un vino para envejecer y mejorar con el tiempo. No todos los vinos están destinados a la guarda.
prensa	Máquina empleada para aplastar las uvas y así extraer la mayor cantidad de mosto posible.
reductivo	Reacción en la cual una molécula, átomo, o ión gana electrones, con lo que se reduce su número de oxidación.
remontaje	Consiste en descubar el mosto desde la parte baja del depósito de fermentación y dejarlo caer sobre el sombrero en vinos tintos con el fin de mejorar la extracción durante la fermentación alcohólica por aireación.
salino	Sabor que representa el contenido de metales alcalinos de un vino (en especial, sodio y potasio) o sabores marinos.
sauvignon blanc	Uva blanca francesa originaria emparentada con la variedad tinta cabernet Sauvignon.
suave	Descriptor de un vino que no tiene aristas o que carece de acidez, tiene poco cuerpo o baja intensidad de sabores.
syrah	Variedad tinta que surgió como resultado de un cruce espontáneo entre variedades menores alpinas italianas y francesas.
tánico	Vino tinto que muestra una gran concentración de taninos debida a una fuerte 'extracción'.
tanino	Grupo de 'polifenoles' que colaboran a la formación del 'armazón' y 'cuerpo' de los vinos. Aportan amargor y astringencia tanto en la lengua como en el paladar, y agradables sensaciones de plenitud en boca si son maduros.
tenso	Vino con cuerpo y ácido que genera una sensación táctil y mecánica de la boca la que suele ir acompañada de una percepción refrescante y acidulada.

terruño	Interacción entre el climasuelo, subsuelo-hombre. que influye en el sistema productivo y también en las plantas. Tiene su origen en la palabra tierra.
tono	Variaciones de los colores básicos de los vinos (amarillo, rojo, rosa o naranja), o colores más oscuros como el marrón o el negro.
untuoso	Vinos que o son glicéricos, con mucho cuerpo o viscosos; o bien son concentrados o suaves al paladar.
vinificación	Serie de procedimientos y medidas para producir vino a partir de la uva.



8.7 Glosario terminológico

Glosario enológico bilingüe						
Entrada en español	Categoría gramatical	Variante terminológica	Definición	Fuente de la definición	Contexto	Equivalente en inglés
aroma	n. f.	nariz	Fragancia de características positivas presente en un vino o del vino en su totalidad.	Silvia Sepúlveda Ailyn Rossner	Rojo cereza intenso. De gran complejidad aromática, expresando aromas de frutos rojos y notas orales. En boca se muestra denso y profundo, presentando una delicada textura de taninos, acompañados de gran frescura.	aroma
acidez	n. f.		Gusto que se percibe en los laterales de la lengua y provoca salivación, en justa medida, es refrescante, agrídulce y de sutil amargor.	Silvia Sepúlveda Ailyn Rossner	En boca es muy fresco y jugoso, de crujiente acidez , y con un final persistente, salino y mineral.	acidity
ácido tartárico	n. f.	ácido sulfúrico	Ácido orgánico con propiedades antifúngicas, antibacterianas e inhibidoras del crecimiento de levaduras en las uvas	Silvia Sepúlveda Ailyn Rossner	Análisis Alcohol pH Acidez total (ácido tartárico)	tartaric acid
aterciopelado	adj.	sedoso	Característica de un vino con textura delicada, taninos maduros y/o una buena viscosidad.	Silvia Sepúlveda Ailyn Rossner	Se muestra equilibrado en boca, con una entrada elegante, para seguir con una evolución profunda e intensa, acompañada por la textura aterciopelada de sus taninos; característicos de suelos aluviales del Maipo Alto.	velvety
azúcar residual	n. f.		Cantidad de azúcares sin fermentar en el vino.	Silvia Sepúlveda Ailyn Rossner	Análisis Alcohol pH Acidez total Azúcar residual	residual sugar

barrica	n. f.		Recipiente de madera cilíndrico y abombado donde se introducen los vinos para su envejecimiento o crianza. En la actualidad, las barricas pueden ser de otros materiales.	Silvia Sepúlveda Ailyn Rossner	9 meses en barricas de roble francés, 60% de primer uso y 40% de segundo y tercer uso.	barrel
bodega vinificadora	n. f.		Bodega que realiza el proceso de vinificación desde el despalillado hasta la obtención del vino	Silvia Sepúlveda Ailyn Rossner	Bodega Vinificadora Bodega Puente Alto	winery
bomba	n. f.		Mecanismo para desplazar vinos y mostos; retirar soluciones viscosas y con partículas en suspensión; y minimizar el riesgo de oxidación del vino.	Silvia Sepúlveda Ailyn Rossner	Los granos caen al estanque por gravedad, evitando el uso de bombas .	pump
brillante	adj.		Característica del color de un vino translúcido y que brilla a contraluz.	Silvia Sepúlveda Ailyn Rossner	Verdoso brillante , ligeramente amarillo pálido. Delicada frescura y mineralidad.	bright
cabernet franc	n. m.		Variedad de uva tinta originaria de la región de Médoc en Francia.	Silvia Sepúlveda Ailyn Rossner	Cepas Cabernet sauvignon 76% Cabernet Franc 14%	cabernet franc
cabernet sauvignon	n. m.		Variedad de uva tinta de bayas pequeñas y gruesos hollejos. Los vinos elaborados con	Silvia Sepúlveda Ailyn Rossner	Cepas Cabernet sauvignon 76% Cabernet Franc 14%	cabernet sauvignon

			cabernet sauvignon llegan a su apogeo tras envejecer por largo tiempo en madera y botella.			
capa	n. f.		Apariencia de un vino en relación con la intensidad o profundidad de su color que puede ser baja, media o alta.	Silvia Sepúlveda Ailyn Rossner	Color amarillo ligero, limpio y brillante. Es un vino complejo, con capas , dominado por la mineralidad, las flores blancas, la pera y el pedernal.	layer
cepa	n. f.	variedad	Término para referirse a las variedades viníferas.	Silvia Sepúlveda Ailyn Rossner	Cepas Cabernet sauvignon 76% Cabernet Franc 14%	variety
chardonnay	n. m.		Variedad de uva blanca. Los vinos básicos son sutiles y de aromas afrutados que en su punto ideal poseen gran potencial de fermentación y crianza en barrica, lo que les otorga complejidad y expresa el carácter del terruño.	Silvia Sepúlveda Ailyn Rossner	Variedades Chardonnay 100%	chardonnay
complejo	adj.	complejidad	Característica de un vino del que se perciben diversos y definidos aromas primarios, secundarios y terciarios, los cuales entregan información de los procesos de vinificación	Silvia Sepúlveda Ailyn Rossner	Rojo oscuro y profundo con matices violáceos. Muy elegante , complejo, con notas a moras, y toques de cassis.	complex

			y crianza de un vino.			
concentrado	adj.		Característica de un vino intenso con cualidades en su punto ideal y riqueza de matices.	Silvia Sepúlveda Ailyn Rossner	Lleno en boca, con taninos subyacentes maduros, concentrados y profundos, con retrogusto largo y distintivo del terruño de peumo.	concentrated
cosecha (1)	n. f.	vendimia, rocogida de uva	Fecha en que las uvas fueron vendimiadas.	Silvia Sepúlveda Ailyn Rossner	Cosecha 23 y 24 de mayo	haverst
cosecha (2)	n. f.	añada	Término que abarca a todos los vinos elaborados en un año específico y a las características del año según zona vinícola.	Silvia Sepúlveda Ailyn Rossner	Carmenere Cosecha 2019	vintage
crianza	n. f.	envejecimiento	Proceso en que el vino mejora sus cualidades organolépticas durante cierto periodo de tiempo.	Silvia Sepúlveda Ailyn Rossner	A continuación, el vino cumple su periodo de crianza en barricas de roble francés. Una vez que éste ha finalizado, el vino es embotellado para continuar con un período de guarda en botella.	aging, ageing
crujiente	adj.		Característica de un vino con muy buena acidez, es decir, vinos refrescantes y que hacen salivar bastante.	Silvia Sepúlveda Ailyn Rossner	Verdoso brillante, ligeramente amarillo pálido. Delicada fresca y mineralidad. Destaca una agradable combinación de aromas entre grosellas, lima, ores blancas, espárragos, piedra caliza, notas marinas y salinas. En boca es muy fresco y jugoso, de crujiente acidez, y con un final persistente, salino y mineral.	crisp
cuba	n. f.		Contenedor generalmente de acero inoxidable que sirve para almacenar, estabilizar, macerar, homogeneizar, fermentar, envejecer y/o transportar	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	El proceso comienza con una selección de los racimos. Éstos se despalillan, separando las bayas, las cuales son seleccionadas para luego ser ingresadas a las cubas de fermentación.	vat

			mostos o vinos.			
delicado	adj.		Característica para un vino elegante, o muy viejo, de cuerpo medio y redondo que puede estar próximo a la fase descendente de su ciclo.	Silvia Sepúlveda Ailyn Rossner	En boca se muestra denso y profundo, presentando una delicada textura de taninos, acompañados de gran frescura.	delicate
denominación de origen	l. n.		Mención que certifica la procedencia geográfica de vinos de calidad elaborados bajo ciertos reglamentos que establecen las condiciones de producción de vinos.	Silvia Sepúlveda Ailyn Rossner	Cosecha 2020 D.O. Buin, Valle del Alto Maipo	denomination of origin
denso	adj.		Característica de un vino de aromas definidos y fuertes con la cantidad justa de viscosidad, estructura y cuerpo.	Silvia Sepúlveda Ailyn Rossner	En boca se muestra denso y profundo, presentando una delicada textura de taninos, acompañados de gran frescura.	dense
descubar	v.		Proceso en la elaboración de vino tinto que consiste en el traspaso total o parcial del mosto y/o vino de un contenedor a otro para separarlo de los hollejos y algunos elementos sólidos más	Silvia Sepúlveda Ailyn Rossner	Posterior a una maceración post fermentativa de 10-20 días, se descuba y se realiza la fermentación maloláctica en estanques de acero inoxidable.	to devat

			voluminosos.			
despalilladora	n. f.		Máquina que sirve para el despalillado. En su forma más tradicional actúa como un colador para retirar grandes porciones del escobajo de los mostos, también hay despalilladoras que estrujan las uvas y retiran el escobajo mosto. En sus versiones más modernas existen despalilladoras que retiran el escobajo sin estrujar los granos de uva.	Silvia Sepúlveda Ailyn Rossner	Las uvas se traspasan a tanques de acero inoxidable, en los que 50% de la capacidad son racimos enteros, mientras que el resto pasa por una despalilladora que separa los granos del escobajo delicadamente, sin moler la uva ni romper las bayas.	destemmer
despalillar	v.		Acción de retirar grandes porciones del escobajo de los mostos o de las uvas que normalmente se realiza antes, durante, o inmediatamente después del estrujado.	Silvia Sepúlveda Ailyn Rossner	Selección mediante cinta transportadora que conduce los racimos enteros a la prensa, sin despalillar .	to destem
elegante	adj.		Característica de un vino de calidad superior que es sutil, pero deja una larga y agradable sensación de gusto y	Silvia Sepúlveda Ailyn Rossner	Rojo oscuro y profundo con matices violáceos. Muy elegante , complejo, con notas a moras, y toques de cassis.	elegant

			olor en el paladar.			
en boca	l. p.		Texturas y sensaciones de gusto que un vino deja en la boca.	Silvia Sepúlveda Ailyn Rossner	En boca es frutoso y sabroso, fresco, de muy rica acidez con taninos suaves. Final largo y persistente.	on the palate
enólogo	n. m.		Especialista que se dedica al estudio y/o práctica de los procesos involucrados en la fabricación del vino.	Silvia Sepúlveda Ailyn Rossner	Enólogo Marcelo Papa	winemaker
enzima pectolítica	n. f.	pectinasas	Proteínas que al romper un componente de la pared celular de la uva incrementan la velocidad del desfangado.	Silvia Sepúlveda Ailyn Rossner	Se ocupan enzimas pectolíticas para la decantación con el jugo de 10-11 °C. La fermentación dura 14 días a una temperatura entre 13-20 °C.	pectolytic enzyme
equilibrado	adj.	armónico, balanceado, armonioso	Característica de un vino que combina todos sus elementos a la perfección y está en su momento óptimo de consumo.	Silvia Sepúlveda Ailyn Rossner	Se muestra equilibrado en boca, con una entrada elegante, para seguir con una evolución profunda e intensa, acompañada por la textura aterciopelada de sus taninos; característicos de suelos aluviales del Maipo Alto.	balance
escobajo	n. m.	raspa, raspón	Segmentos de la vid que mantienen los racimos de uvas sujetos a la planta y contienen taninos verdes, ácidos y materias leñosas que otorgan astringencia y amargor.	Silvia Sepúlveda Ailyn Rossner	Las uvas se traspasan a tanques de acero inoxidable, en los que 50% de la capacidad son racimos enteros, mientras que el resto pasa por una despalladora que separa los granos del escobajo delicadamente, sin moler la uva ni romper las bayas.	stalk
estabilización	n. f.		Conjunto de operaciones que	Silvia Sepúlveda	Finalmente, la estabilización de este vino ocurre de manera natural, sin tratamientos. No se	stabilization

			asegura la calidad y estabilidad del vino antes de ser comercializado.	Ailyn Rossner	filtra al momento del embotellado.	
estructura	n. f.	armazón	La combinación de los componentes fundamentales es de un vino: carga frutal, grado alcohólico, acidez, glicerol y taninos.	Silvia Sepúlveda Ailyn Rossner	Combina muy bien la estructura que otorga la arcilla roja y toda la mineralidad del suelo. Es largo, fresco en el paladar y posee un final en boca muy persistente.	structure
expresivo	adj.		Característica de un vino que manifiesta sus cualidades con naturalidad.	Silvia Sepúlveda Ailyn Rossner	De intenso color rojo. Muy Expresivo en nariz, donde destacan notas a frutos rojos, grafito, hojas de té y suaves tonos herbales.	expressive
extracción	n. f.		Cualquier proceso en el que se incorporan sustancias colorantes y aromáticas al vino, antes, durante o después de la fermentación.	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	Se baja la temperatura hasta los 7°-8°C y se macera en frío durante 7 días realizando un pisoneo diario, homogeneizando la temperatura del estanque logrando una extracción delicada.	extraction
fermentación	n. f.		Fase del proceso de vinificación en la que el mosto se transforma en vino.	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	La fermentación se realiza en barricas de roble francés de las cuales un 10% es de primer uso y el resto de 2-3 años. El proceso de fermentación alcohólica duró 8 días a una temperatura entre 18 a 22°C.	fermentation
fermentación alcohólica	n. f.	fermentación tumultosa	Proceso en el que se convierte el zumo de uva en vino. Originado por la actividad de 'levaduras' y 'bacterias' que transforman hidratos de carbono en alcohol y anhídrido carbónico.	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	La fermentación se realiza en barricas de roble francés de las cuales un 10% es de primer uso y el resto de 2-3 años. El proceso de fermentación alcohólica duró 8 días a una temperatura entre 18 a 22°C.	alcoholic fermentation

fermentación maloláctica	n. f.	degradación bacteriana de la acidez	Fermentación de carácter evolutivo y generalmente beneficiosa, durante la cual el ácido málico se transforma en láctico por la acción de las bacterias.	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	Posteriormente, el vino se dejó en contacto con los hollejos durante aproximadamente 10 días antes de escurrirlo. El vino se sometió a una fermentación maloláctica espontánea	malolactic fermentation
filtrar	v.		Eliminar sustancias en suspensión, haciéndolas pasar por un filtro o tamiz.	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	Finalmente, la estabilización de este vino ocurre de manera natural, sin tratamientos. No se filtra al momento del embotellado.	to filter
final	n. m.	retrogusto, posgusto, final de boca	Última impresión que deja el vino en la boca.	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	En boca es muy fresco y jugoso, de crujiente acidez, y con un final persistente, salino y mineral.	finish
fresco	adj.		Vino afrutado, vivo y refrescante.	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	En boca es muy fresco y jugoso, de crujiente acidez, y con un final persistente, salino y mineral.	fresh
frutoso	adj.	afrutado, frutado	Característica de un vino con aroma y gusto de frutas.	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	En boca es frutoso y sabroso, fresco, de muy rica acidez con taninos suaves. Final largo y persistente.	fruity, fruit laden
guarda	n. f.		Tiempo de almacenado del vino previo a su embotellamiento.	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	Guarda 16 meses en barricas de roble francés (30% de primer uso y 70% de segundo y tercer uso).	aging
hollejo	n. m.	piel, película	Corteza blanda que envuelve a la uva.	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	Posteriormente, el vino se dejó en contacto con los hollejos durante aproximadamente 10 días antes de escurrirlo.	skin
intenso	adj.	profundo	Característica de un vino potente en color, nariz y boca.	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	De intenso color rojo. Muy expresivo en nariz, donde destacan notas a frutos rojos, grafito, hojas de té y suaves tonos herbales.	intense
jugoso	adj.		Vino con gran acidez, con aromas y sabores a fruta fresca.	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	En boca se muestra elegante y vibrante, fresco, jugoso y con taninos aterciopelados.	juicy
persistente	adj.	largo	Vino cuyos olores y sabores permanece en la	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	En boca es frutoso y sabroso, fresco, de muy rica acidez con taninos suaves. Final largo y persistente .	persistent

			memoria luego de ser ingerido.			
lífa	n. f.	fangos, lías bastas, heces	Sustancias sólidas sedimentadas en depósitos y otros recipientes tras la clarificación y estabilización.	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	Luego se trabaja con movimiento de lías periódicamente para terminar de desarrollar la complejidad del vino. Sin madera. Todo el proceso es en estanques de acero	lees
ligero	adj.	abierto	Característica del color de un vino con poca intensidad.	Silvia Sepúlveda Ailyn Rossner	Rojo rubí ligero . Complejo y en capas, dominado por cerezas rojas y un dejo de hojas de té negro.	light
limpio	adj.		Característica de un vino de color claro y de pocos, pero intensos aromas.	Silvia Sepúlveda Ailyn Rossner	Color amarillo ligero, limpio y brillante. Es un vino complejo, con capas, dominado por la mineralidad, las flores blancas, la pera y el pedernal.	clean
lleno	adj.		Vino que colma la boca, con grado alcohólico adecuado.	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	Lleno en boca, con taninos subyacentes maduros, concentrados y profundos, con retrogusto largo y distintivo del terruño de Peumo.	full
maceración	n. f.		Método tradicional de extracción de polifenoles aromatizantes y colorantes de los hollejos de la uva para incorporarlos al vino.	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	Los racimos son despallados y las bayas, luego de una selección, son suavemente apretadas para comenzar la fermentación, esta se realiza en tanques de acero inoxidable por 8 días, para luego pasar a una maceración post fermentativa por un periodo de 10 días	maceration
macerar en frío	v.	maceración en frío	Técnica de extracción de fenoles y polifenoles, consiste en enfriar y mantener el mosto con sus hollejos a una temperatura de aprox. 10°C por varios días.	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	Se baja la temperatura hasta los 7°-8°C y se macera en frío durante 7 días realizando un pisoneo diario, homogeneizando la temperatura del estanque logrando una extracción delicada.	cold soak
maduro	adj.	hecho	Vino en su momento óptimo de consumo.	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	Lleno en boca, con taninos subyacentes maduros , concentrados y profundos, con	mature

					retrogusto largo y distintivo del terruño de Peumo.	
maridaje	n. m.	gastronomía	Combinar vinos con platos de comida, para realzar que ambas categorías.	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	Maridaje Carne roja asada, horneada o estofada. Este vino marida bien con la mayoría de los quesos.	pairing
merlot	n. m.		Variedad tinta de origen francés, a menudo se mezcla con cabernet sauvignon.	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	Cepas Cabernet sauvignon 90% Merlot 8% Petit verdot 2%	merlot
mineral	adj.	mineralidad	Característica de un vino con aroma a brea, pedernal, pizarras, tinta china o carbón. También se asocia con un toque salino en boca.	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	En boca es muy fresco y jugoso, de crujiente acidez, y con un final persistente, salino y mineral .	mineral
nota	n. f.	dejo	Aromas y sabores perceptibles al catar un vino.	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	Rojo oscuro y profundo con matices violáceos. Muy elegante, complejo, con notas a moras, y toques de cassis.	note
nota de cata	l. p.	ficha de cata	Registros escritos realizados por enólogos y profesionales durante una cata técnica de vinos en cualquier estadio de su elaboración.	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	Nota de cata Rojo oscuro y profundo con matices violáceos. Muy elegante, complejo, con notas a moras, y toques de cassis.	tasting note
orujo	n. m.	bagazo	Residuos semi-sólidos generados antes, durante, o después de la elaboración del vino y que pueden contener escobajo, pepas, pulpa y hollejos.	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	En la medida que los lotes van fermentando, se separa el vino de los orujos y se traspasa a una selección de barricas, donde se lleva a cabo de manera natural la fermentación maloláctica.	pomace

oxidación	n. f.		Proceso en el que el oxígeno reacciona con los vinos, pudiendo generar cambios positivos o negativos en ellos.	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	Prensado manual en prensa neumática, a bajas presiones, con el mínimo de giros para evitar que suba el pH. Proceso muy reductivo para evitar oxidación .	oxidation
pedernal	n. m.		Aroma mineral, frecuentemente asociado al terruño o a la composición del suelo.	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	Color amarillo ligero, limpio y brillante. Es un vino complejo, con capas, dominado por la mineralidad, las flores blancas, la pera y el pedernal .	flinty
petit verdot	n. m.		Uva tinta originaria de Francia de alta acidez, a menudo poco maduras debido al largo periodo de maduración.	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	Cepas Cabernet sauvignon 90% Merlot 8% Petit verdot 2%	petit verdot
pH	n. m.		Medida del grado de acidez de los zumos de uvas, mostos, o vinos.	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	Análisis Alcohol 14,8° vol% pH 3,55 Acidez total 5,16 g/L (ácido tartárico) Azúcar residual	pH
pinot noir	n. m.		Uva proveniente de Francia de gran reconocimiento internacional por la elegancia de sus vinos varietales.	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	Pinot Noir - Cosecha 2022	pinot noir
pisoneo	n. m.	bazuqueo, pigeage	Romper y hundir el sombrero para mezclarlo con el mosto y aumentar su maceración. Puede llevarse a cabo de forma	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	Se baja la temperatura hasta los 7°-8°C y se macera en frío durante 7 días realizando un pisoneo diario, homogeneizando la temperatura del estanque logrando una extracción delicada.	punch down

			manual o mecánica.			
potencial de guarda	n. m.		Capacidad de un vino para envejecer y mejorar con el tiempo. No todos los vinos están destinados a la guarda.	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	Potencial de guarda Beber ahora o en los próximos 8 años	aging potencial
prensa	n. f.		Máquina empleada para aplastar las uvas y así extraer la mayor cantidad de mosto posible.	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	Cosecha a mano. La uva se despalilla, se enfría y va a la prensa a bajas temperaturas (9-10 °C).	wine press
reductivo	adj.		Reacción en la cual una molécula, átomo, o ión gana electrones, con lo que se reduce su número de oxidación.	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	Prensado manual en prensa preneumática, a bajas presiones, con el mínimo de giros para evitar que suba el pH. Proceso muy reductivo para evitar oxidación.	reductive
remontaje	n. m.		Consiste en descubar el mosto desde la parte baja del depósito de fermentación y dejarlo caer sobre el sombrero en vinos tintos con el fin de mejorar la extracción durante la fermentación alcohólica por aireación.	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	Este proceso se realiza en tanques cerrados de acero inoxidable, con remontajes diarios durante todo el proceso que dura cerca de 10 días.	pump over
salino	adj.	salado	Sabor que representa el contenido de metales alcalinos de un vino (en especial, sodio y potasio) o	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	En boca es muy fresco y jugoso, de crujiente acidez, y con un final persistente, salino y mineral.	saline

			sabores marinos.			
sauvignon blanc	n. m.		Uva blanca francesa originaria emparentada con la casta tinta 'cabernet sauvignon'.	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	Cepas Sauvignon Blanc 100%	sauvignon blanc
suave	adj.	fácil, armónico	Descriptor de un vino que no tiene aristas o que carece de acidez, tiene poco cuerpo o baja intensidad de sabores.	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	Se muestra equilibrado en boca, con una entrada elegante, para seguir con una evolución profunda e intensa, acompañada por la textura aterciopelada de sus taninos; característicos de suelos aluviales del Maipo Alto. Termina con un final fresco, suave y persistente.	soft
syrah	n. m.		Variedad tinta que surgió como resultado de un cruce espontáneo entre variedades menores alpinas italianas y francesas.	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	Cepas Syrah 100%	syrah
tánico	adj.		Vino tinto que muestra una gran concentración de taninos debida a una fuerte 'extracción'.	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	En boca muestra una profunda concentración de sabores; una textura suave, casi sedosa, y una estructura tánica firme, que se destaca al comienzo del largo final.	tanic
tanino	n. m.		Grupo de 'polifenoles' que colaboran a la formación del 'armazón' y 'cuerpo' de los vinos. Aportan amargor y astringencia tanto en la lengua como en el paladar, y agradables sensaciones de plenitud en boca si son maduros.	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	Lleno en boca, con taninos subyacentes maduros, concentrados y profundos, con retrogusto largo y distintivo del terruño de Peumo.	tannin

tenso	adj.	punzante, lleno de tensión	Vino con cuerpo y ácido que genera una sensación táctil y mecánica de la boca la que suele ir acompañada de una percepción refrescante y acidulada.	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	Es largo, tenso , fresco en el paladar, de gran persistencia y termina con una salinidad muy atractiva.	tense
terruño	n. m.	terroir	Interacción entre el clima, suelo, subsuelo y hombre. que influye en el sistema productivo y también en las plantas. Tiene su origen en la palabra tierra.	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	Lleno en boca, con taninos subyacentes maduros, concentrados y profundos, con retrogusto largo y distintivo del terruño de Peumo.	terroir
tono	n. m.	tonalidad	Variaciones de los colores básicos de los vinos (amarillo, rojo, rosa o naranja), o colores más oscuros como el marrón o el negro.	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	De intenso color rojo. Muy expresivo en nariz, donde destacan notas a frutos rojos, grafito, hojas de té y suaves tonos herbales.	tone, undertone
untuoso	adj.	graso	Vinos que o son glicéricos, con mucho cuerpo o viscosos; o bien son concentrados o suaves al paladar.	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	De color rojo profundo y oscuro. De gran complejidad aromática donde destacan notas de cereza untuosa , casis, cedro, mora, alquitrán negro y tabaco fresco.	unctuous
vinificación	n. f.		Serie de procedimientos y medidas para producir vino o a partir de la uva.	Ailyn Rossner Silvia Sepúlveda	Vinificación Al recibir la uva en la bodega, esta se despalilla y muelen las bayas antes de iniciar el proceso de fermentación.	winemaking