

AROMAS DEL VINO

PRIMARIOS→ Característicos de cada variedad.

Piracinas→ Aromas herbáceos.

Terpenoles→ Aromas florales y frutados.

SECUNDARIOS→ Propios de la fermentación alcohólica y maloláctica.

Esteres.

Aldehídos.

Alcoholes superiores.

Ácidos grasos esenciales.

Alcoholes superiores.

TERCIARIOS→ De la conservación o crianza.

Desarrollo de Bouquet→ Mayor complejidad aromática

Perfil delicado, integrado, profundo y cte.

Por microoxigenación.

Por reducción.

Por transferencia del roble.

Roble:

Hemicelulosa→ Aldehído furánico: FURFURAL→Caramelo, almendra tostada, ahumado.

Lignina→ Aldehído fenólico: VAINILLINA→ Vainilla, dulces.

→ Fenoles superiores: EUGENOL→ Clavo de olor.

Lactonas→ Whisky-lactonas(cis y trans)→ Madera, roble, coco. Muy presente en Roble Americano.

Tiol→ 2 metil, furanotiol→ Tiol muy odorante→ Molécula típica del café torrado.

PERCEPCIÓN BÁSICA AROMÁTICA DE UN VINO→ FLORAL/FRUTAL

GRASO/LÁCTICA

ALCOHÓLICA.

PERCEPCIÓN DURANTE LA DEGUSTACIÓN: 1° De la conservación-crianza.

2° De la Fermentación(floral- frutal).

3° Varietales.