

Astringency (Astringencia)

| | |
|---|--|
| Término | Astringency |
| Idioma | Inglés (Estados Unidos) (214) |
| Área Especialidad | Ciencias Biológicas, Químicas y de la Salud (403) |
| Disciplina | Química de Alimentos (430) |
| Temática | Enología |
| Definición del término | A sensation of dryness and roughness on the tongue caused by wine's tannins. |
| Fuente / Autor (del término) | Toscuento Silvana |
| Contexto del término | Astringency is the physiological reaction your mouth experiences when it comes into contact with wine. It causes our taste buds to stand on end while a coarseness or roughness ensues. This makes your mouth pucker and very often begin to salivate further. Conversely, it can cause your mouth to dry out. |
| Fuente / Autor (del contexto) | Santos, G. (s.f.). Defining Astringency as a Wine Characteristic. Wine traveler. https://www.winetraveler.com/wine-resources/definition-what-is-astringency-in-wine/ |
| Equivalente en español | Astringencia |
| Categoría gramatical | Nominal (221) |
| Información geográfica de la variante en español | España (Esp.) (194) |

Definición del término en español

Sensación de resequedad y rugosidad en la lengua provocada por los taninos del vino.

Fuente / Autor (del término en español)

Toscuento Silvana

Contexto del término en español

Una de las que comúnmente nos cuesta más analizar es esa sequedad que deja el vino, especialmente el tinto, al pasar por el paladar. Una sensación que, normalmente, es la primera vez que percibes y no habías conocido con ninguna otra bebida. Esta percepción es lo que conocemos como astringencia.

Fuente / Autor (del contexto en español)

Equipo Utiel - Requena. (2019). ¿Qué es la astringencia del vino? Utiel - Requena. <https://utielrequena.org/que-es-la-astringencia-de-un-vino/>
