vinetur

# ¿Qué es la “capa” de un vino?

viernes 6 de marzo de 2020

ESCRITO POR ANA GÓMEZ

El término "capa" en enología hace referencia a la fase visual de una cata de vino. Es un aspecto muy interesante, que nos ayuda a descifrar el vino que estamos bebiendo.

**El color e intensidad cromática del vino nos dan pistas de qué añada es ese vino e incluso con qué variedad está elaborado.** De modo que la capa se refiere a la intensidad o profundidad del color, y a la opacidad del mismo.

La capa es más fácil de apreciar en los vinos tintos, pero en los vinos blancos también se utiliza este término para describirlos.

**¿Cómo observamos la capa?**

Para observar la capa de un vino tenemos que estar en un lugar bien iluminado. Cogiendo la copa por el tallo, la inclinamos unos 45 grados sobre un fondo blanco ( una hoja de papel) o un fondo claro.

Veremos diferentes tonos de color en el vino.

El **Ribete** es la parte del líquido que queda más cercana alejada del centro. Este indica el grado de madurez del vino.

La parte central es la **Capa**, y para determinar si es alta, media o baja, debemos mirar a través del vino y ver si conseguimos ver el fondo dónde lo teníamos puesto.

Lo más sencillo es inclinar la copa 45 grados sobre una hoja de papel escrita. Si conseguimos leer las letras la capa será baja. Si no las conseguimos leer será alta. La capa media está a mitad de camino, por lo que algo veremos pero no podremos leer el texto.




**¿En qué se diferencian los vinos de capa alta de los de capa baja?**

**Los vinos de capa alta, son más opacos y suelen ser más estructurados y complejos en boca.** Los de capa baja son mucho más ligeros o vinos que han perdido intensidad cromática con el tiempo.

La intensidad y el tono de la capa dependen de factores tales cómo: la variedad utilizada, la cantidad de hollejos, el clima o la maduración.

Vinos tintos de capa alta, serían por ejemplo los vinos elaborados con monastrell, variedad que produce vinos muy cubiertos. Mientras que la variedad Pinot Noir tiene un color más suave y da lugar a vinos de capa baja.

Espero que os haya resultado interesante, ¡y que lo pongáis en práctica!

Para poneros en contacto, podéis escribir a perfectanino@gmail.com