

Técnica Sistemática de Prova de Vinho WSET® – Nível 2

Aspecto		
Clareza		límpido – turvo (defeituoso?)
Intensidade		pálida – média – profunda
Cor	branco rosé tinto	verde limão – amarelo limão – dourado – âmbar – castanho rosa – rosa-alaranjado – laranja púrpura – rubi – granada – aloirado – castanho
Nariz		
Condição		limpo – não limpo (defeituoso?)
Intensidade		ligeira – média – pronunciada
Características do aroma		ex. primário, secundário, terciário
Boca		
Doçura		seco – quase seco – doçura média – doce
Acidez		baixa – média – alta
Tanino		baixo – médio – alto
Álcool		baixo – médio – alto
Corpo		ligeiro – médio – muito
Intensidade do sabor		ligeira – média – pronunciada
Características do sabor		ex. primário, secundário, terciário
Final		curto – médio – longo
Conclusões		
Nível de qualidade		defeituoso – pobre – aceitável – bom – muito bom – excelente

Léxico do Vinho WSET – Nível 2

De apoio à Técnica Sistemática de Prova de Vinho WSET® – Nível 2

Descrevendo aromas e sabores	
Aromas e sabores primários	
Os aromas e sabores da uva e da fermentação alcoólica	
Floral	árvore em flor, rosa, violeta
Fruta verde	maçã, pera, groselha verde, uva
Fruta cítrica	toranja, limão, lima, laranja
Fruta de caroço	pêssego, damasco, nectarina
Fruta tropical	banana, lichia, manga, melão, maracujá, abacaxi
Fruta vermelha	groselha vermelha, mirtilo vermelho, framboesa, morango, cereja vermelha, ameixa vermelha
Fruta preta	groselha preta, amora, mirtilo azul, cereja preta, ameixa preta
Herbáceo	pimentão verde, gramíneas, folha de tomate, espargos
Ervas	eucalipto, menta, erva-doce, aneto, ervas secas
Especiaria	pimenta preta/branca, alcaçuz
Maturação da fruta	fruta não madura, fruta madura, fruta seca, fruta cozida
Outros	pedras molhadas, bala/rebuçado
Aromas e sabores secundários	
Os aromas e sabores das opções de vinificação posteriores à fermentação	
Leveduras (borras, autólise, flor)	biscoito, pastelaria, pão, pão torrado, massa de pão, queijo, iogurte
Conversão malolática	manteiga, queijo, creme/nata
Madeira	baunilha, cravo-da-índia, coco, cedro, madeira carbonizada, fumo, chocolate, café
Aromas e sabores terciários	
Os aromas e sabores do envelhecimento	
Vinho tinto	fruta seca, couro, terra, cogumelo, carne, tabaco, folhas molhadas, piso florestal, caramelo
Vinho branco	fruta seca, compota de laranja, petróleo, canela, gengibre, noz-moscada, amêndoa, avelã, mel, caramelo
Vinhos deliberadamente oxidados	amêndoa, avelã, noz, chocolate, café, caramelo