

## Técnica Sistemática de Prova de Vinho WSET® – Nível 2

### ASPECTO

**Intensidade** pálida – média – profunda

**Cor**

<b>branco</b>	limão – dourado – âmbar
<b>rosé</b>	rosa – rosa-alaranjado – laranja
<b>tinto</b>	púrpura – rubi – granada – alourado

### NARIZ

**Intensidade** ligeira – média – pronunciada

**Características do aroma** ex. primários, secundários, terciários

### 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. primários, secundários, terciários

**Final** curto – médio – longo

### CONCLUSÕES

**Qualidade** pobre – aceitável – bom – muito bom – excelente



**WSET**

Copyright Wine & Spirit Education Trust 2019. A Técnica Sistemática de Prova de Vinho WSET® – Nível 2 só pode ser reproduzida com a autorização por escrito da WSET, de acordo com seus termos e condições. Para mais informações, contate: [wset@wsetglobal.com](mailto:wset@wsetglobal.com)

## 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

<b>Floral</b>	árvore em flor, rosa, violeta
<b>Fruta verde</b>	maçã, pera, groselha verde, uva
<b>Fruta cítrica</b>	toranja, limão, lima, laranja
<b>Fruta de caroço</b>	pêssego, damasco, nectarina
<b>Fruta tropical</b>	banana, lichia, manga, melão, maracujá, abacaxi
<b>Fruta vermelha</b>	groselha vermelha, mirtilo vermelho, framboesa, morango, cereja vermelha, ameixa vermelha
<b>Fruta preta</b>	groselha preta, amora, mirtilo azul, cereja preta, ameixa preta
<b>Herbáceo</b>	pimentão verde, gramíneas, folha de tomate, espargos
<b>Ervas</b>	eucalipto, menta, erva-doce, aneto, ervas secas
<b>Especiarias</b>	pimenta preta/branca, alcaçuz
<b>Maturação da fruta</b>	fruta não madura, fruta madura, fruta seca, fruta cozida
<b>Outro</b>	pedras molhadas, bala/rebuçado

#### Aromas e sabores secundários

##### Os aromas e sabores das opções de vinificação posteriores à fermentação

<b>Leveduras</b> (borras, autólise, flor)	biscoito, pastelaria, pão, pão torrado, massa de pão, queijo, iogurte
<b>Conversão malolática</b>	manteiga, creme/nata, queijo
<b>Madeira</b>	baunilha, cravo-da-índia, coco, cedro, madeira defumada, fumo, chocolate, café

#### Aromas e sabores terciários

##### Os aromas e sabores do envelhecimento

<b>Vinho tinto</b>	fruta seca, couro, terra, cogumelo, carne, tabaco, folhas molhadas, piso florestal, caramelo
<b>Vinho branco</b>	fruta seca, compota de laranja, petróleo, canela, gengibre, noz-moscada, amêndoa, avelã, mel, caramelo
<b>Vinhos deliberadamente oxidados</b>	amêndoa, avelã, noz, chocolate, café, caramelo