

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

| Aspecto                  |        |                                                              |
|--------------------------|--------|--------------------------------------------------------------|
| Claridade                |        | límpido – turvo (defeituoso?)                                |
| Intensidade              |        | pálida – média – profunda                                    |
| Cor                      | branco | verde limão – amarelo limão – dourado – âmbar – castanho     |
|                          | rosé   | rosa – rosa-alaranjado – laranja                             |
|                          | tinto  | 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

|                           |                                                                                           |
|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| <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>Especiaria</b>         | pimenta preta/branca, alcaçuz                                                             |
| <b>Maturação da fruta</b> | fruta não madura, fruta madura, fruta seca, fruta cozida                                  |
| <b>Outros</b>             | pedras molhadas, bala/rebuçado                                                            |

### Aromas e sabores secundários

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

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