

# Técnica Sistemática de Prova WSET (Nível 2)<sup>®</sup>

## Técnica Sistemática de Prova WSET (Nível 2)<sup>®</sup>

ASPETO	
Clareza	claro – turvo
Intensidade	pálido – médio – profundo
Cor	Branco : limão – dourado – âmbar Rosé : rosa – laranja Tinto : púrpura – rubi – granada – castanho

NARIZ	
Condição	limpo – não limpo
Intensidade	ligeira – média – pronunciada
Características do aroma	fruta – floral – especiaria – vegetal – madeira – outro

BOCA	
Doçura	seco – quase seco – meio seco – doce
Acidez	baixa – média – alta
Tanino	baixo – médio – alto
Corpo	ligeiro – médio – encorpado
Características do sabor	fruta – floral – especiaria – vegetal – madeira – outro
Persistência	curta – média – longa

CONCLUSÃO	
Qualidade	fraca – aceitável – boa – excelente

### Copyright Wine & Spirit Education Trust 2010

Os direitos de autor da “Técnica Sistemática de Prova - WSET<sup>®</sup>” são da propriedade da Wine & Spirit Education Trust, que também possui os respectivos direitos morais. WSET<sup>®</sup> é uma marca registada da Wine & Spirit Education Trust.

A “Técnica Sistemática de Prova - WSET<sup>®</sup>” pode ser reproduzida livremente, sem lugar a pagamento de direitos de autor ou qualquer outra taxa, sob os seguintes termos:

- i. que seja reproduzida integralmente, sem alterações, omissões ou adições
- ii. que nela seja sempre incluído o título “Técnica Sistemática de Prova - WSET<sup>®</sup>”
- iii. que a Wine & Spirit Education Trust seja reconhecido como o autor da mesma
- iv. que estes direitos de autor e respectivos termos sejam sempre reproduzidos na íntegra cada vez que seja publicada.



# Técnica Sistemática de Prova WSET (Nível 2)<sup>®</sup>

## Características do Aroma e Sabor

FRUTA	
Citrinos	toranja, limão, lima
Fruta Verde	maçã (verde/madura?), groselha verde, pera
Fruta de caroço	alperce, pêsego
Fruta vermelha	framboesa, cereja vermelha, ameixa, groselha, morango
Fruta preta	amora, cereja preta, cassis
Fruta Tropical	banana, kiwi, lichia, manga, melão, maracujá, abacaxi
Fruta seca	figo, ameixa, uva passa, sultana

FLORAL	
Em flor	sabugueiro, flor de laranjeira
Flores	perfume, rosa, violeta

ESPECIARIA	
Doce	canela, cravo, gengibre, noz-moscada, baunilha
Picante	pimenta preta/branca, alçaçuz, zimbro

VEGETAL	
Fresco	espargos, pimento verde, cogumelo, azeitona preta
Cozido	couve, vegetais em lata (espargos, alcachofras, ervilhas, etc.)
Herbáceo	eucalipto, gramíneas, feno, menta, folha de cassis, folhas molhadas
Grão	amêndoa, coco, avelã, noz, chocolate, café
Madeira	cedro, medicinal, resinoso, fumo, baunilha, tabaco

OUTRO	
Animal	couro, lã molhada, carne
Autolítico	levedura, biscoito, pão, torrada
Laticínios	manteiga, queijo, natas, iogurte
Mineral	terra, petróleo, borracha, alcatrão, pedregoso/metálico
Maturidade	caramelo, rebuçado, mel, compota, marmelada, melaço, cozinhado, cozido no forno, estufado

### Copyright Wine & Spirit Education Trust 2010

Os direitos de autor da "Técnica Sistemática de Prova - WSET<sup>®</sup>" são da propriedade da Wine & Spirit Education Trust, que também possui os respectivos direitos morais. WSET<sup>®</sup> é uma marca registada da Wine & Spirit Education Trust.

A "Técnica Sistemática de Prova - WSET<sup>®</sup>" pode ser reproduzida livremente, sem lugar a pagamento de direitos de autor ou qualquer outra taxa, sob os seguintes termos:

- i. que seja reproduzida integralmente, sem alterações, omissões ou adições
- ii. que nela seja sempre incluído o título "Técnica Sistemática de Prova - WSET<sup>®</sup>"
- iii. que a Wine & Spirit Education Trust seja reconhecido como o autor da mesma
- iv. que estes direitos de autor e respectivos termos sejam sempre reproduzidos na íntegra cada vez que seja publicada.

