

## Técnica Sistemática de Prova de Vinho WSET® – Nível 3

### ASPECTO

<b>Clareza</b>	límpido – turvo (defeituoso?)
<b>Intensidade</b>	pálida – média – profunda
<b>Cor</b>	<i>branco</i> verde limão – amarelo limão – dourado – âmbar – castanho <i>rosé</i> rosa – salmão – laranja <i>tinto</i> púrpura – rubi – granada – alourado – castanho
<b>Outras observações</b>	ex. lágrimas/pernas, depósito, efervescência, bolhas

### NARIZ

<b>Condição</b>	limpo – não limpo (defeituoso?)
<b>Intensidade</b>	ligeira – média(-) – média – média(+) – pronunciada
<b>Características do aroma</b>	ex. primário, secundário, terciário
<b>Evolução</b>	jovem – em evolução – evoluído – cansado/já passou o seu melhor momento

### BOCA

<b>Doçura</b>	seco – quase seco – meio seco – meio doce – doce – muito doce
<b>Acidez</b>	baixa – média(-) – média – média(+) – alta
<b>Tanino</b>	baixo – médio(-) – médio – médio(+) – alto
<b>Álcool</b>	baixo – médio – alto <b>vinhos fortificados:</b> baixo – médio – alto
<b>Corpo</b>	ligeiro – médio(-) – médio – médio(+) – muito
<b>Bolha</b>	delicada – cremosa – agressiva
<b>Intensidade do sabor</b>	ligeira – média(-) – média – média(+) – pronunciada
<b>Características do sabor</b>	ex. primário, secundário, terciário
<b>Final</b>	curto – médio(-) – médio – médio(+) – longo

### CONCLUSÕES

#### AVALIAÇÃO DA QUALIDADE

<b>Nível de qualidade</b>	defeituoso – pobre – aceitável – bom – muito bom – excelente						
<b>Estado para o consumo/ potencial para o envelhecimento</b>	demasiado jovem	–	pode ser bebido agora, mas tem potencial para o envelhecimento	–	beber agora: não adequado para o envelhecimento ou para mais envelhecimento	–	demasiado velho

#### Nota para os alunos:

**Nas linhas onde as entradas estão separadas por traços** – deve escolher uma e apenas uma das opções.

**Nas linhas que começam com “ex.”, onde as entradas estão separadas por vírgulas** – estas são entradas que deverá ter em conta quando escrever as suas notas de prova de vinho. Não tem necessariamente que fazer comentários sobre cada uma das entradas para cada um dos vinhos.



**WSET**

Copyright Wine & Spirit Education Trust 2016. A Técnica Sistemática de Prova de Vinho WSET® – Nível 3 só pode ser reproduzida com a autorização por escrito da WSET, de acordo com seus termos e condições.  
Para mais informações, contate: [wset@wset.co.uk](mailto:wset@wset.co.uk)

## Léxico do Vinho WSET – Nível 3: de apoio à Técnica Sistemática de Prova de Vinho WSET® – Nível 3

### DESCREVENDO AROMAS E SABORES

Pense em termos de: primário, secundário e terciário

#### Aromas e Sabores Primários

Os aromas e sabores da uva e da fermentação alcoólica

Questões-chave	Grupos	Descritores
Os sabores são delicados <i>ou</i> intensos? simples <i>ou</i> complexos? genéricos <i>ou</i> bem definidos? frescos <i>ou</i> cozidos? não maduros, maduros <i>ou</i> sobremaduros?	<b>Floral</b>	acácia, madressilva, camomila, flor de sabugueiro, gerânio, árvore em flor, rosa, violeta
	<b>Fruta verde</b>	maçã, groselha verde, pera, <i>pear drop</i> , marmelo, uva
	<b>Fruta cítrica</b>	toranja, limão, lima (suco ou raspa?), casca de laranja, casca de limão
	<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, amora-silvestre, mirtilo azul, cereja preta, ameixa preta
	<b>Fruta seca/cozida</b>	figo, ameixa seca, uva passa, sultana, <i>kirsch</i> , em compota, frutas cozidas/em calda, frutas em conserva
	<b>Herbáceo</b>	pimentão verde, gramíneas, folha de tomate, espargos, folha de groselha preta
	<b>Ervas</b>	eucalipto, menta, medicinal, lavanda, erva-doce, aneto
<b>Especiarias picantes</b>	pimenta preta/branca, alcaçuz	
<b>Outros</b>	sílex, pedras molhadas, lã molhada	

#### Aromas e Sabores Secundários

Os aromas e sabores das opções de vinificação posteriores à fermentação

Questões-chave	Grupos	Descritores
Os sabores provêm das leveduras, da FML <i>ou</i> da madeira?	<b>Leveduras</b> ( <i>borras, autólise</i> )	biscoito, pão, torrada, pastelaria, <i>brioche</i> , massa de pão, queijo
	<b>FML</b>	manteiga, queijo, creme/nata
	<b>Madeira</b>	baunilha, cravo-da-índia, noz-moscada, coco, <i>butterscotch</i> , torrada, cedro, madeira tostada, fumo, chocolate, café, resinoso

#### Aromas e Sabores Terciários

Os aromas e sabores do envelhecimento

Questões-chave	Grupos	Descritores
Os sabores mostram oxidação deliberada, evolução da fruta <i>ou</i> envelhecimento em garrafa?	<b>Oxidação deliberada</b>	amêndoa, marzipã, avelã, noz, chocolate, café, <i>toffee</i> , caramelo
	<b>Evolução da fruta (branco)</b>	damasco seco, compota de cítricos, maçã seca, banana seca, <i>etc.</i>
	<b>Evolução da fruta (tinto)</b>	figo, ameixa seca, alcatrão, amora seca, mirtilo vermelho seco, <i>etc.</i> amora cozida, ameixa vermelha cozida, <i>etc.</i>
	<b>Envelhecimento em garrafa (branco)</b>	petróleo, querosene, canela, gengibre, noz-moscada, torrada, frutos secos, cogumelo, feno, mel
	<b>Envelhecimento em garrafa (tinto)</b>	couro, piso florestal, terra, cogumelo, caça, tabaco, vegetal, folhas molhadas, carne, estrebaria

**Nota aos alunos:** O Léxico do Vinho WSET – Nível 3 está desenhado para ser usado como um auxiliar e um guia que o aluno não necessita de decorar. Pode passar no exame de prova de vinho com distinção se utilizar os descritores incluídos no Léxico do Vinho, mas não precisa se limitar a estes termos; os examinadores aceitarão outros descritores, desde que estes sejam precisos e corretos.