

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

### ASPECTO

**Clareza** límpido – turvo

**Intensidade** transparente – pálida – média – profunda – opaca

**Cor** incolor – limão – dourado – âmbar – castanho  
rosa – vermelho – laranja – amarelo – verde – azul – púrpura – castanho – preto

**Outras observações** ex. efeito *louche*

### NARIZ

**Condição** limpo – não limpo

**Intensidade** neutra – ligeira – média – pronunciada

**Características do aroma** ex. matéria-prima, processamento, madeira de carvalho e envelhecimento

### BOCA

**Doçura** seco – quase seco – doçura média – doce

**Textura** ex. dura, macia, aguada, enche a boca, cálida

**Intensidade do sabor** neutra – ligeira – média – pronunciada

**Características do sabor** ex. matéria-prima, processamento, madeira de carvalho e envelhecimento

**Final** *comprimento* curto – médio – longo

*natureza* neutro – simples – alguma complexidade – muito complexo

### CONCLUSÕES

**Nível de qualidade** defeituoso – pobre – aceitável – bom – muito bom – excelente



**WSET**

Copyright Wine & Spirit Education Trust 2018. A Técnica Sistemática de Prova de Destilados 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 dos Destilados WSET – Nível 2:

de apoio à Técnica Sistemática de Prova de Destilados WSET – Nível 2

### AROMA E SABOR

#### Matérias-primas

<b>Milho</b>	<i>butterscotch</i> , milho doce, pipoca, caramelo, açúcar queimado, <i>toffee</i> , mentol
<b>Cevada maltada</b>	casca de cereal, mingau/papas, cevada, malte, farinha
<b>Centeio</b>	pão de centeio, bolacha de gengibre, pimenta, pimenta-da-jamaica
<b>Uva</b>	uva, figo, ameixa seca, uva passa, sultana, cítrico flor de sabugueiro, flor de laranjeira, rosa, violeta, perfume, lavanda, lilás, flores secas
<b>Agave</b>	agave, pimenta, hortaliça de raiz, azeitona
<b>Cana-de-açúcar</b>	gramíneas, caramelo, açúcar queimado, <i>toffee</i> , melaço, melaço preto
<b>Frutas</b>	maçã, pera, damasco, pêssego, ameixa, cereja, marzipã morango, framboesa, groselha preta, amora laranja, limão
<b>Ingredientes botânicos</b>	zimbros, casca de cítricos, raiz, terroso, cominho, pimenta anis, erva-doce, alcaçuz canela, cravo-da-índia, gengibre, noz-moscada, cardamomo coentro, manjeriço, alecrim, tomilho, sálvia, capim-limão/erva-príncipe, menta

### Processamento (matéria-prima, fermentação, destilação)

<b>Fumo</b>	turfa, medicinal, peixe defumado, defumado, algas fumo, madeira tostada, hortaliças assadas
<b>Ésteres</b>	banana, maçã, pera, floral, abacaxi, melão, manga, <i>pear drops</i> , esmalte de unhas
<b>Outros</b>	solvente pungente (sensação de comichão no nariz), plástico, queijo, suor, borracha queimada

### Madeira de carvalho e envelhecimento

<b>Madeira de carvalho</b>	baunilha, torrada, café, cedro, madeira tostada, especiarias, xerez, serragem, coco, frutos secos
<b>Idade/râncio</b>	bolo de fruta, frutas cristalizadas, couro, tabaco, folhas molhadas, cogumelo, piso florestal, carne, extrato de levedura, cera para madeira

### TEXTURA/OUTRO

<b>O destilado se sente:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• duro, áspero, cortante?</li><li>• enche a boca, encorpado?</li><li>• macio, sedoso?</li><li>• cálido?</li><li>• aguado, delgado?</li></ul>
<b>Outro</b>	amargor