

Técnica Sistemática de Cata de Vino WSET® – Nivel 2

Aspecto		
Claridad		claro – turbio (¿defectuoso?)
Intensidad		pálida – media – profunda
Color	blanco rosado tinto	verde limón – amarillo limón – dorado – ámbar – marrón rosado – rosa-naranja – naranja púrpura – rubí – granate – teja – marrón
Nariz		
Condición		limpia – no limpia (¿defectuosa?)
Intensidad		ligera – media – pronunciada
Características del aroma		ej. primario, secundario, terciario
Boca		
Dulzor		seco – casi seco – medio – dulce
Acidez		baja – media – alta
Tanino		bajo – medio – alto
Alcohol		bajo – medio – alto
Cuerpo		poco – medio – mucho
Intensidad del sabor		ligera – media – pronunciada
Características del sabor		ej. primario, secundario, terciario
Final		corto – medio – largo
Conclusiones		
Nivel de calidad		defectuoso – pobre – aceptable – bueno – muy bueno – excelente

Léxico del Vino WSET – Nivel 2

De apoyo a la Técnica Sistemática de Cata de Vino WSET® – Nivel 2

Describiendo aromas y sabores	
Aromas y sabores primarios	
Los aromas y sabores de la uva y de la fermentación alcohólica	
Floral	árbol en flor, rosa, violeta
Fruta verde	manzana, pera, grosella espinosa, uva
Fruta cítrica	pomelo, limón, lima, naranja
Fruta de hueso	melocotón, albaricoque, nectarina
Fruta tropical	plátano, lichi, mango, melón, fruta de la pasión, piña
Fruta roja	grosella roja, arándano rojo, frambuesa, fresa, cereza roja, ciruela roja
Fruta negra	grosella negra, zarzamora, arándano azul, cereza negra, ciruela negra
Herbáceo	pimiento verde, hierba, hoja de tomate, espárrago
Herbario	eucalipto, menta, hinojo, eneldo, hierbas secas
Espicias	pimienta negra/blanca, regaliz
Madurez de la fruta	fruta no madura, fruta madura, fruta seca, fruta cocida
Otros	piedras mojadas, caramelo de fruta
Aromas y sabores secundarios	
Los aromas y sabores de las opciones de vinificación posteriores a la fermentación	
Levaduras (lías, autólisis, flor)	galleta, pastelería, pan, pan tostado, masa de pan, queso, yogur
Conversión maloláctica	mantequilla, queso, nata
Roble	vainilla, clavo, coco, cedro, madera carbonizada, humo, chocolate, café
Aromas y sabores terciarios	
Los aromas y sabores del envejecimiento	
Vino tinto	fruta seca, cuero, tierra, champiñón, carne, tabaco, hojas mojadas, piso forestal, caramelo
Vino blanco	fruta seca, mermelada de naranja, petróleo (gasolina), canela, jengibre, nuez moscada, almendra, avellana, miel, caramelo
Vinos deliberadamente oxidados	almendra, avellana, nuez, chocolate, café, caramelo