

Técnica Sistemática de Cata de Vino WSET® – Nivel 2

ASPECTO

Intensidad pálida – media – profunda

Color
blanco limón – dorado – ámbar
rosado rosado – rosa-naranja – naranja
tinto púrpura – rubí – granate – teja

NARIZ

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

Calidad 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 (césped), hoja de tomate, espárrago
Herbario	eucalipto, menta, hinojo, eneldo, hierbas secas
Especias	pimienta negra/blanca, regaliz
Madurez de la fruta	fruta no madura, fruta madura, fruta seca, fruta cocida
Otro	piedras mojadas, caramelo de fruta

Aromas y sabores secundarios

Los aromas y sabores de las opciones de vinificación posteriores a la fermentación

Levaduras	galleta, pastelería, pan, pan tostado, masa de pan, queso, yogur (lías, autólisis, flor)
Conversión maloláctica	mantequilla, nata, queso
Roble	vainilla, clavo, coco, cedro, madera ahumada, 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, canela, jengibre, nuez moscada, almendra, avellana, miel, caramelo
Vinos deliberadamente oxidados	almendra, avellana, nuez, chocolate, café, caramelo