

# Técnica Sistemática WSET de la Cata de Vino

## TÉCNICA SISTEMÁTICA WSET DE LA CATA DE VINO - NIVEL 3

APARIENCIA	
<b>Claridad</b>	claro – turbio
<b>Intensidad</b>	acuoso – pálido – medio – intenso – opaco
<b>Color</b>	Blanco : incoloro – verde limón – limón – dorado – ámbar – marrón Rosado : rosa – salmón – naranja Tinto : púrpura – rubí – granate – teja – marrón
<b>Otras Observaciones</b>	ribete vs. centro, piernas/lágrimas, depósitos, burbujas, matices/reflejos

NARIZ	
<b>Condición</b>	limpio – sucio (defecto: oxidado – en mal estado – acorchado – otro)
<b>Intensidad</b>	ligera – media (-) – media – media (+) – pronunciada
<b>Evolución</b>	joven – evolucionando – evolucionado – cansado/pasó su mejor momento oxidación deliberada?
<b>Características del Aroma</b>	fruta – floral – especias – vegetal – roble – otros

BOCA	
<b>Dulzor</b>	seco – casi seco – semi seco – medio – semi dulce – dulce – muy dulce
<b>Acidez</b>	baja – media (-) – media – media (+) – alta
<b>Tanino</b>	bajo – medio (-) – medio – medio (+) – alto
<b>Alcohol</b>	bajo – medio (-) – medio – medio (+) – alto fortificado: (nivel bajo/medio/alto)
<b>Cuerpo</b>	poco – medio (-) – medio – medio (+) – mucho
<b>Burbuja</b>	delicada – cremosa – agresiva
<b>Intensidad</b>	poca – media (-) – media – media (+) – pronunciada
<b>Características del Sabor</b>	fruta – floral – especias – vegetal – roble – otros
<b>Final</b>	corto – medio (-) – medio – medio (+) – largo

CONCLUSIONES	
<b>Calidad</b>	pobre – aceptable – buena – muy buena – excelente
<b>Categoría de Precio</b>	barato – de precio medio – caro – premium
<b>Estado para el consumo</b>	necesita tiempo para evolucionar – listo para beber, pero puede mejorar – listo para beber, pero no irá a mejorar – demasiado evolucionado

Copyright Wine & Spirit Education Trust 2010

Los derechos de autor de la "Técnica Sistemática WSET de Cata (Nivel 3)" son propiedad de la Wine & Spirit Education Trust, que también posee sus derechos morales. WSET es una Marca Registrada de la Wine & Spirit Education Trust.

La Técnica Sistemática WSET de Cata (Nivel 3) puede reproducirse libremente, sin costes ni royalties, con las siguientes condiciones:

- que se reproduzca en su totalidad, sin alteraciones, omisiones ni añadidos
- que siempre se incluya el título "Técnica Sistemática WSET de Cata (Nivel 3)"
- que se reconozca como autor a la Wine & Spirit Education Trust
- que el copyright precedente se reproduzca en su totalidad cada vez que se publique.



# Técnica Sistemática WSET de la Cata de Vino

## AROMAS Y CARACTERÍSTICAS DEL SABOR

BOCA	
Cítrico	pomelo, limón, lima
Fruta Verde	manzana (verde/madura?), grosella, pera
Fruta con Hueso	albaricoque, melocotón
Fruta Roja	frambuesa, cereza roja, ciruela, grosella roja, fresa
Fruta Negra	zarzamora, cereza negra, grosella negra
Fruta Tropical	plátano, kiwi, lichi, mango, melón, fruta de la pasión, piña
Fruta Seca	higo, orejón, pasa, sultana

  

FLORAL	
En flor	saúco, azahar
Flores	perfume, rosa, violeta

  

ESPECIAS	
Dulces	canela, clavo, jengibre, nuez moscada, vainilla
Picantes	pimienta negra/blanca, regaliz, enebro

  

VEGETAL	
Fresco	espárrago, pimiento verde, champiñón, aceituna negra
Cocinado	repollo, vegetales enlatados (espárrago, alcachofa, guisantes, etc.)
Herbáceo	eucalipto, hierba, heno, menta, hojas de grosella negra, hojas mojadas
Grano	almendra, coco, avellana, nuez, chocolate, café
Roble	cedro, medicinal, resinoso, ahumado, vainilla, tabaco

  

OTROS	
Animal	cuero, lana mojada, carne
Autolítico	levadura, galleta, pan, tostados
Lácteo	mantequilla, queso, nata, yogurt
Mineral	tierra, petróleo, goma, alquitrán, pedregoso/acerado
Madurez	caramelo, golosinas, miel, confitura, mermelada, melaza, cocido, cocinado, guisado

Copyright Wine & Spirit Education Trust 2010

Los derechos de autor de la "Técnica Sistemática WSET de Cata (Nivel 3)" son propiedad de la Wine & Spirit Education Trust, que también posee sus derechos morales. WSET es una Marca Registrada de la Wine & Spirit Education Trust.

La Técnica Sistemática WSET de Cata (Nivel 3) puede reproducirse libremente, sin costes ni royalties, con las siguientes condiciones:

- i. que se reproduzca en su totalidad, sin alteraciones, omisiones ni añadidos
- ii. que siempre se incluya el título "Técnica Sistemática WSET de Cata (Nivel 3)"
- iii. que se reconozca como autor a la Wine & Spirit Education Trust
- iv. que el copyright precedente se reproduzca en su totalidad cada vez que se publique.

