

ANEXO 4 - Alguns termos utilizados na prova de vinhos

Aberto: Diz-se do vinho com pouca densidade de cor ou que com os anos, perdeu a intensidade da cor.

Aroma – Sensações olfativas provocadas pelo vinho.

Aromático – Vinho muito perfumado.

Áspero – Vinho simultaneamente adstringente e ácido.

Aveludado ou redondo – quando o vinho é macio na boca.

Agressivo – Vinho com aromas e sabores desagradáveis.

Balsâmico: Diz-se do aroma resinoso (verniz, cedro, resina...) que pode ser encontrado em alguns vinhos.

Carácter – A raça e a personalidade de um vinho; a sua força e pujança.

Caramelizado – Aroma e sabor a açúcares caramelizados.

Completo – Quando o vinho sugere uma grande diversidade de sensações.

Cristalino – Vinho límpido e brilhante como um cristal.

Corpo: Termo que descreve a sensação de peso e consistência do vinho na boca, indicando que possui estrutura e carácter.

Débil – Vinho com um carácter pouco pronunciado.

Descolorido – Vinho sem cor ou pobre de cor.

Delgado – Vinho com falta de corpo e consistência.

Delicado – Vinho harmonioso de qualidade, com aromas e sabores equilibrados.

Encorpado – Vinho espesso e pastoso.

Equilibrado – Quando há harmonia entre a adstringência, resultante dos taninos, acidez e macieza.

Fechado – Quando o vinho ainda não exprimiu todas as qualidades.

Feminino – Vinho elegante, com aromas serenos, tranquilos e sedoso na boca.

Fim de boca – Impressão que resta e se prolonga, ou não, depois ter beber o vinho.

Floral – Aroma atribuído aos vinhos que cheiram a flores.

Franco – Vinho sem defeitos, de cor definida, franca.

Fragrância – Vinhos com aromas intensos e persistentes.

Fresco – Quando transmite a sensação de jovialidade e frescura da acidez natural.

Harmonioso – Vinho novo, com juventude.

Límpido – Vinho sem defeitos no aspecto visual.

Perfumado – Vinho com bons aromas.

Subtil – Vinho delicado.

Tranquilo – Vinho sem gás carbónico.

Fonte: Adaptado de SILVÉRIO (2000)