

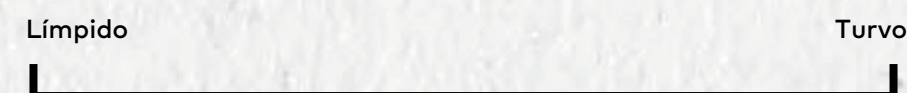


# O BÁSICO DA DEGUSTAÇÃO DE WHISKY

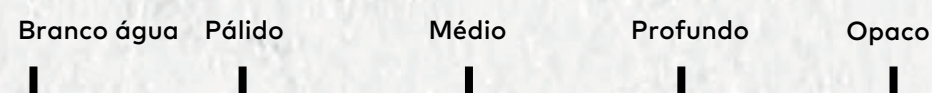
Use esta abordagem para a degustação de destilados, desenvolvida pelo Wine & Spirit Education Trust (WSET), para melhorar sua compreensão do paladar e do sabor do whisky. Isso o ajudará a criar drinks interessantes e a se comunicar sobre whisky com confiança.

## 01 APARÊNCIA

### Clareza



### Intensidade



### Cor



### Outras Observações

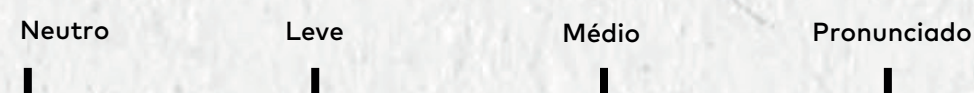
Ex. Efeito Louche

## 02 OLFATO

### Condição



### Intensidade

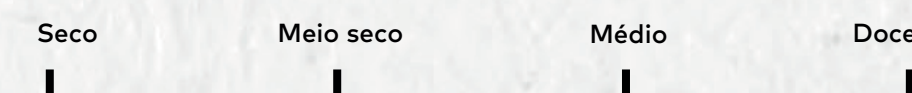


### Características de Aroma



## 03 PALADAR

### Doçura



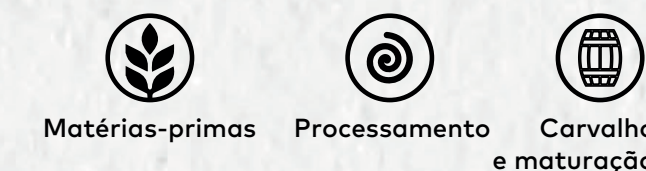
### Textura



### Intensidade de Sabor

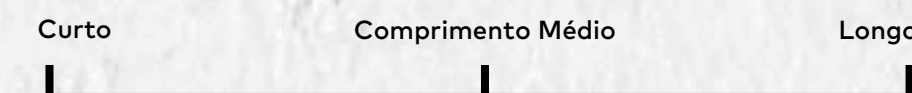


### Características de Sabor

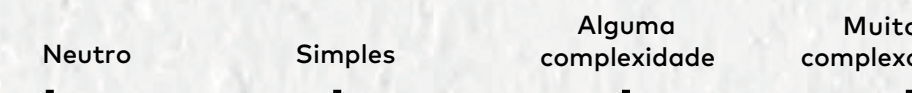


### Final

#### Comprimento

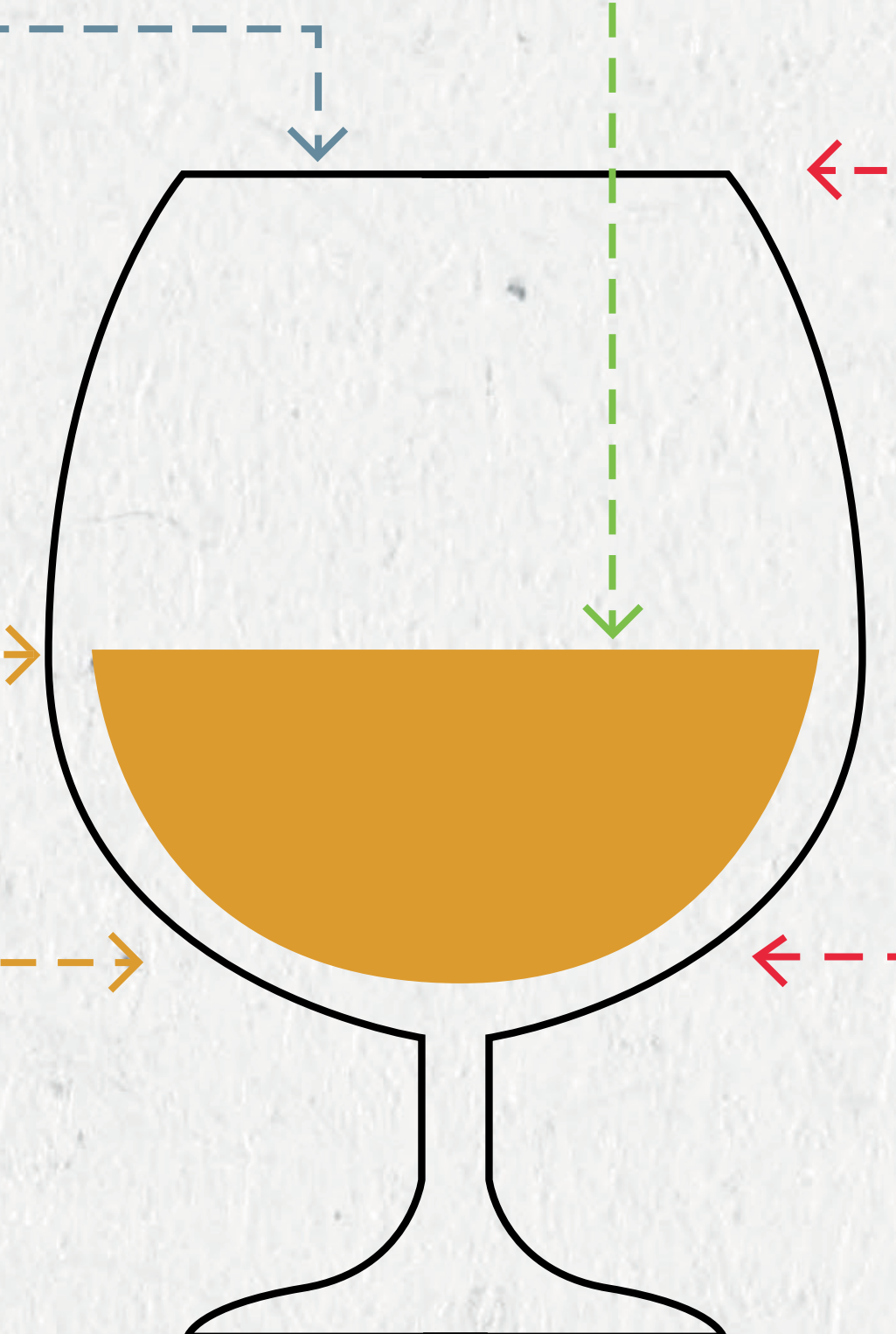
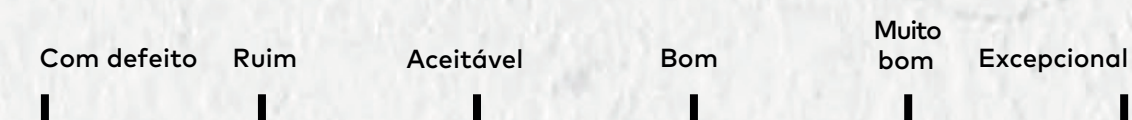


#### Natureza



## 04 CONCLUSÕES

### Nível de qualidade



\*Este conteúdo é baseado na Abordagem Sistemática para Degustação de Destilados de Nível 2 da WSET e foi reproduzido com a permissão por escrito do Wine & Spirit Education Trust (WSET). Todos os direitos pertencem à WSET.