

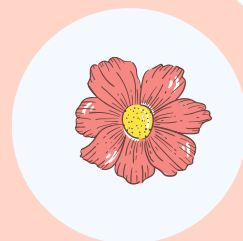
FAMÍLIES D'AROMES

Les famílies més importants d'aromes del vi són les següents:

1

AROMES FLORALS

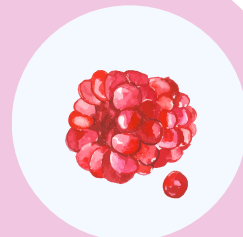
Les més habituals són l'olor de rosa, violeta, flor de taronger, gessamí o gerani.



2

AROMES DE FRUITES

Aquí en pots trobar moltes i molt variades. Aromes de fruits vermells, fruita madura, poma, cítrics, fruites amb pinyol, tropicals...



3

AROMES VEGETALS

Aquí pots trobar aromes com l'herba fresca, hortalisses, herbes aromàtiques o sotabosc.



4

AROMES ESPECIADES

En aquesta família pots trobar totes les espècies com la vainilla, la canyella, el pebre, el clau o la regalèssia.



5

AROMES DE FUSTA

Com ara resina, pi, roure o l'encens, entre d'altres.



6

AROMES EMPIREUMÀTIQUES

Serien les aromes torrades, com poden ser l'olor de cafè, pa torrat, brioixeria o el cacau.



7

AROMES ANIMALS

El més popular és el cuir, però també, es diuen aromes com la suor de cavall o el pixat de gat.



8

ALTRES AROMES

En aquesta família trobem les aromes que ens recorden productes químics, com pintaungles, alcohol, hidrocarbur...



ETIM

WWW.ETIM.CAT