

(DESCRITORES AROMÁTICOS)

<b>AROMA</b>	<b>MOLÉCULA</b>	<b>TIPO</b>	<b>CEPA, TERROIR, DENOMINAÇÃO TÍPICA</b>
Pimentão verde	2-metoxi-3-isobutil-pirazina	1ário	C. Sauvignon, C.Franc
Rosa	geraniol	1ário	Muscat, Margaux, Gewürztraminer
Fruta exótica	beta-damascenona	1ário	Pinot Noir, C. Franc, Syrah
Violeta, framboesa	beta-ionona	1ário	Muscat, Pinot Noir, Chardonnay
Pera	acetato de hexila	1ário	Chardonnay, Chablis, Coteaux-du-Layon
Buxo, urina de gato	4-metil-4-mercapo-penta-2ona	2ário	Sauvignon, Pessac-Léognan, Sancerre
Banana, bombom inglês	acetato de isoamila	2ário	Gamay
Manteiga, avelã	diacetila	2ário	Chardonnay, Montrachet
Abricot	gama-decanolida	2ário	Viognier, Sauternes
Noz, curry	sotolon	2ário	Vin Jaune, Xérès, Tokay
Couro, esterco	etil-4-fenol	2ário	Cabernet Sauvignon, Pauillac
Cravo	4-vinilgaiacol	2ário	Gewürztraminer, Sauternes
Trufa	dimetil sulfeto	3ário	Merlot, C. Sauvignon, Pomerol
Agárico (fungo)	octeno-1-ol-3	3ário	Saint-Émilion
Canela	fenil-3-propenal	3ário	Merlot, Corton, Sauternes, Tokay
Moscado	muscone	3ário	Merlot, Côtes-de-Beaune
Querosene	1,1,6-trimetildiinaftaleno	3ário	Riesling
Cebola	etanetiol	3ário	Champagne

Pimentão verde	3-isobutil-2-metoxipirazina	C. Sauvignon, Sauvignon blanc, Cabernet franc, Merlot, Carménère
Groselha	4-metil-4-mercaptopentan-2-ona	Sauvignon blanc, Scheurebe
Pimenta do reino	(-)-rotundona	Shiraz