

## **Brazilian Portuguese**

A primeira coisa é observar a cor do seu uísque. A cor pode indicar o tempo que o uísque passou no barril ou o tipo de carvalho.

A seguir veremos o peso do uísque. Girem o seu uísque no seu copo. O uísque formará gotículas ou 'legs'. Quanto mais gotículas tiver e mais rápido girar, mais leve o corpo do seu uísque. Se houver menos gotículas e levam muito tempo para descer pelo copo, o seu uísque tem um corpo mais pesado.

A próxima etapa é a mais importante na apreciação do uísque, cheirar o seu dram. Observem o seu guia demonstrar como cheirar o uísque. O seu olfato pode detectar mais nuances que o seu paladar. Para apreciá-las realmente, recomendamos adicionar umas poucas gotas de água no seu uísque, isso aumenta a temperatura minimamente liberando mais aromas, diminuindo também o teor alcoólico.

Do olfato ao paladar. Beberiquem o seu uísque deixando um pouco na sua língua antes de engoli-lo. Slainte mhath! - significa Saúde em gaélico.

Agora é a finalização do uísque. Ela pode ser breve ou prolongada, suave, doce ou quente.

E você pode adicionar Água se preferir.