

VINO TINTO. MUESTRA:

VISTA			0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
COLOR	TINTO	VIOLETA										
		RUBÍ										
		TEJA										
INTENSIDAD GLOBAL												
BRILLO/LIMPIDEZ												

OLFATO		0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
IDENTIFICACIÓN	FLORAL										
	FRUTAL										
	HERBÁCEO AGRADABLE										
	ESPECIADO										
	OTROS										
DEFECTOS	AZUFRADO										
	QUÍMICO										
	HERBÁCEO DESAGRADABLE										
	OXIDADO										
	HUMEDAD (TCA)										
INTENSIDAD AROMÁTICA											

1ª Impresión Copa quieta y Recta

2ª Impresión agitar copa

Comparar intensidad y amplitud del perfil aromático. Equilibrio entre Vino - Alcohol. Vino - Roble

GUSTO	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
DULZOR										
ACIDEZ										
TANINOS										
PSEUDOCALOR (ALCOHOL)										
VOLUMEN (PESO)										
AMARGOR										

RETROGUSTO	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
PERSISTENCIA (EFECTO RESIDUAL)										

Ataque/Evolución/Final

Determinar Equilibrio. Posicionamiento de la cavidad bucal

Taninos: Maduros. No sequedad, astringencia, aspereza