



Examen de Sommelier Certificado
Cata Deductiva - Vino Tinto

Nombre del Candidata/o _____

Instrucciones: Llene completamente las cajas correctas. Este examen de análisis combina descriptores de OLFATO (Aroma) y GUSTO (Sabor), aparte de donde se indica. Cuando proceda, marque "SÍ" si esta cualidad es evidente en el vino y clave a su conclusión. Marque "NO" si esta cualidad es ausente o no es clave a su conclusión **NO DEJE ninguna línea sin respuesta.**

PTS

COLOR

El color es: Granate Rubí Púrpura

FRUTA

Rojo Sí No

Si es que sí - Describa:

Negro Sí No

Si es que sí - Describa:

Azul Sí No

Si es que sí - Describa:

Condición de Fruta - Olfato

Agria Muy Madura, Mermalada, Cocinada Horneada Seca Oxidativa

Se puede llenar hasta DOS cajas de Condición de Fruta

Condición de Fruta - Gusto

Agria Muy Madura, Mermalada, Cocinada Horneada Seca Oxidativa

Se puede llenar hasta DOS cajas de Condición de Fruta

NO FRUTA

Flores Aromaticas Sí No

Vegetal, Pimiento Verde Sí No

Hierbas Secas Sí No

Menta, Eucalypto Sí No

Grano de Pimienta Sí No

Café, Cacao, Moca Sí No

Caza, Sangre, Cecina, Cuero Sí No

Balsámico, Brea Sí No

Tierra Orgánica: Hojas Mojadas, Brett, Setas Sí No

Tierra Inorgánica: Piedra, Roca, Mineral, Azufre Sí No

Roble Nuevo: Vainilla, Humo, Tostado, Coco Sí No

Marque SÍ si calidad es:
~ EVIDENTE

y
~ CLAVE PARA SU CONCLUSIÓN

Marque NO si calidad es:
~ NO EVIDENTE

y/o
~ NO CLAVE PARA SU CONCLUSIÓN

ESTRUCTURA

Tanino Bajo a Mod.Menos Moderado Moderado Más Alto

Ácido Bajo a Mod.Menos Moderado Moderado Más Alto

Alcohol Bajo a Mod.Menos Moderado Moderado Más Alto

CONCLUSIÓN

Uva Principal

Explique Porqué::

Mundo de Origen Nuevo Mundo Viejo Mundo

Explique Porqué:

Tipo de Clima Fresco Moderado Cálido

Explique Porqué::

Pais de Origen

Edad General 1-3 Años 4 - 6 Años 7+ Años

ARGUMENTO DE VENTA

Venda este vino a su huésped en dos oraciones o menos:

Puntaje Total