

GUIÓN DE CATA DEDUCTIVO PARA DE EXAMEN DE NIVEL AVANZADO Y MAESTRO SOMMELIER

VISTA	
Claridad/Sedimentos Visibles	es Despejado, Cristalino, Brumoso, Turbio, Anubado
Intensidad del Color	Translúcido, Pálido, Moderado mínimo, Moderado, Moderado intenso, Profundo, Opaco, Oscuro
Color Primario	Vino Blanco: Transparente Blanco, Paja, Amarillo, Dorado Vino Tinto: Morado, Rubí, Escarlata
Color/es Secundarios	Vino Blanco: Plata, Verdozo, Cobrizo, Oro, Marrón Vino Tinto: Azul, Magenta, Rubí, Naranja, Escarlata, Marrón
Variación del Ribete *Solo vino tinto	Sí o No
Coloración *Solo vino tinto	Ninguna, Ligera, Moderada Baja, Moderada, Moderada Intensa, Pesada
Lágrimas	Ligera, Moderada mínima, Moderada, Moderada intensa, Pesada
Evidencia de Gas	Sí o No
NARIZ	
Presencia Menor de Fallo(s) *Indicar cuando sea evidente	Establo, Barniz, Caramelo, Nueces, Frutos Secos, Fósforo, Vinagre Balsámico, Otros
Intensidad del Aroma	Delicado, Media Baja, Medio, Media Alta, Potente
Evaluación de la Edad	Joven, En Desarrollo (muestra edad), Vinosidad (envejecido)
Fruta	Vino Blanco: Cítricos Ácidos, Cítricos Dulces. Manzana/Pera, Fruta con hueso, Tropical, Melón, Otros Vino Tinto: Roja, Azul, Negra, Otro
Condición de la Fruta	Ácida, Madura, Fresca, Horneada, Cocida, Seca/Disecada, Mallugada, Mermelada, Jugosa, Confitada, Licorosa, Oxidada
No Frutal	De la/s Uva(s): Flores, Pimiento Verde, Espárragos, Apio, Pasto, Hierbas, Tabaco, Pimienta negra, Pimienta blanca, Jengibre, Miel, Pétroleo, Eucalipto, Chocolate, Moca, Otros De Enología: Masa de Pan, Levadura, Cerveza, Corteza de Queso, Nata, Crema Agria, Mantequilla, Yogur, Cáscara de Cacahuete, Tostadas, Mazapán, Residuos de la Vid, Chicla, Caja de Puros, Otros
Tierra	Sotobosque, Setas/Trufas, Tierra Para Macetas, Compost
Mineral	Mineral, Piedra Húmeda, Caliza, Tiza, Pizarra, Sílex
Roble (Barricas)	¿Existe roble nuevo? Sí o No ¿Cuál es la intensidad? Baja, Media, Alta Descriptor: Tostado, Humo, Vainilla, Canela, Clavo, Nuez Moscada, Cardamomo, Café, Chocolate, Eneldo, Coco, Caramelo, Cedro Tipo: Francés, Americano, Europa del Este

ESTRUCTURA EN BOCA	
Dulzor	Muy Seco, Seco, Semi Seco, Con un Toque de Dulzor, Semi-Dulce, Dulce, Muy Dulce
Acidez	Baja, Moderada Baja, Moderada, Moderada Intensa, Alta
Alcohol	Baja, Moderada Baja, Moderada, Moderada Intensa, Alta
Cuerpo	Baja, Moderada Baja, Moderada, Moderada Intensa, Alta
Amargor Fenólico *Solo vinos blancos	Sí o No
Tanino *Solo vino tinto	Volumén del Tánino: Bajo, Medio Bajo, Moderado, Moderado Intenso, Alto Textura de Tánino: Ligero, Sedoso, Suave, Áspero, Rugoso, Pedregoso, Duro
Textura *Indicar cuando sea evidente	Delgado, Ligero, Fresco, Suave, Cremoso, Redondo, Espeso, Oleoso, Viscoso, Otro
EN BOCA	
Fruta	Confirme por la nariz. ¿Algo ha cambiado?
Condición de la fruta	Confirme por la nariz. ¿El estado de la fruta se ha vuelto agrio en el paladar?
No Frutal	Confirme por la nariz. ¿Algo ha cambiado?
Tierra	Confirme por la nariz. ¿Algo ha cambiado?
Mineral	Confirme por la nariz. ¿Algo ha cambiado?
Roble	Confirme por la nariz. ¿Algo ha cambiado?
Balance	Sí o No: ¿Qué característica(s)/elemento(s) principal(es) domina(n) el vino?
Duración del Retrogusto	Corto, Semi - Moderado, Moderado, Moderado Intenso, Largo
Complejidad	Simple, Semi - Moderada, Moderada, Moderada Intensa, Alta
CONCLUSIÓN INICIAL	
Posibles Variedades de Uva	
Clima	Frío, Moderado, Caluroso
Posibles Países	
Rango de Edad	1-3 años, 3-5 años, 5-10 años +10 años
CONCLUSIÓN FINAL	
Variedad o Mezcla de Uvas	
País de Origen	
Región Y Apelación	
Nivel de Calidad Oficial *Cuando corresponda	Village, Premier Cru, Grand Cru, Reserva, Gran Reserva, Normale, Riserva, Classico, Gran Selezione, Kabinett, Spätlese, Auslese, Otro
Categoría de Estilo Oficial *Cuando corresponda	Trocken, Sec, Demi-Sec, Moelleux, Aszú, VT, SGN, Otro
Añada	Escoja UNO