



EXAMÉN DE SOMMELIER CERTIFICADO

Cata Deductiva: **Vino Blanco UNO**

NOMBRE DEL CANDIDATO:

INSTRUCCIONES: Cada línea de esta hoja de examen contiene una pregunta que requiere una respuesta. En cada sección, elija o complete el espacio en blanco con la mejor respuesta. **NO deje ninguna línea sin responder.**

COLOR

El Color Primario Es: Paja Amarillo Dorado

FRUTA

Manzana / Pera	Sí <input type="radio"/>	No <input type="radio"/>	Si "Sí" detalle:		
Cítricos	Sí <input type="radio"/>	No <input type="radio"/>	Si "Sí" detalle:		
Fruta con Hueso	Sí <input type="radio"/>	No <input type="radio"/>	Si "Sí" detalle:		
Tropical	Sí <input type="radio"/>	No <input type="radio"/>	Si "Sí" detalle:		
Condición de la Fruta: En Nariz	Agría <input type="radio"/>	Madura <input type="radio"/>	Pasada <input type="radio"/>	Horneada <input type="radio"/>	Seleccione hasta dos características del estado de la fruta para la nariz.
			Jalea Confitada	Deshidratada Mallugada	
Condición de la Fruta: En Boca	Agría <input type="radio"/>	Madura <input type="radio"/>	Pasada <input type="radio"/>	Horneada <input type="radio"/>	Seleccione hasta dos características del estado de la fruta para en boca.
			Jalea Confitada	Deshidratada Mallugada	

NO FRUTAL

Flores	Sí <input type="radio"/>	No <input type="radio"/>	Los descriptores no frutales combinan NARIZ y BOCA. Elija "SÍ" solo si es una importante característica del vino Elija "NO" solo si NO es una importante característica del vino Elija UNA respuesta por cada reglón. No deje ningún reglón sin completar.
Hierbas Frescas, Heno	Sí <input type="radio"/>	No <input type="radio"/>	
Pimiento Verde, Pasto, Jalapeño, Espárragos	Sí <input type="radio"/>	No <input type="radio"/>	
Espicias de Uva: Pimienta Inglesa, Pimentón, Cardamomo	Sí <input type="radio"/>	No <input type="radio"/>	
Podredumbre Noble / Botrytis: Jengibre, Miel, Cera	Sí <input type="radio"/>	No <input type="radio"/>	
Oxidación: Nueces, Frutos Secos	Sí <input type="radio"/>	No <input type="radio"/>	
Levadura: Masa, Pan Horneado, Levadura, Cerveza	Sí <input type="radio"/>	No <input type="radio"/>	
Fermentación Maloláctica: Mantequilla, Nata, Yogurt	Sí <input type="radio"/>	No <input type="radio"/>	
Petróleo, Gasolina, Hule	Sí <input type="radio"/>	No <input type="radio"/>	
Tierra: Suelo Bosque, Hoja Húmedas, Hongos, Composta	Sí <input type="radio"/>	No <input type="radio"/>	
Mineral: Mineral, Roca Humeda, Azufre	Sí <input type="radio"/>	No <input type="radio"/>	
Roble Nuevo: Vainilla, Tostado, Humo, Canela, Nuez Moscada	Sí <input type="radio"/>	No <input type="radio"/>	

ESTRUCTURA

Amargor Fenólico	Sí <input type="radio"/>	No <input type="radio"/>		
Dulzura	Seca <input type="radio"/>	Off-Dry <input type="radio"/>		
Acidez	Baja a Media - <input type="radio"/>	Media <input type="radio"/>	Media + <input type="radio"/>	Alta <input type="radio"/>
Alcohol	Baja a Media - <input type="radio"/>	Media <input type="radio"/>	Media + <input type="radio"/>	Alta <input type="radio"/>

CONCLUSIÓN

Variedad de Uva Principal <i>Elegir entre uvas examinables</i>	Variedad de Uva 1 <input type="radio"/>	Variedad de Uva 2 <input type="radio"/>	Variedad de Uva 3 <input type="radio"/>	Explique la razón
	Variedad de uva 4 <input type="radio"/>	Variedad de Uva 5 <input type="radio"/>	Variedad de Uva 6 <input type="radio"/>	
Clima	Frío <input type="radio"/>	Moderado <input type="radio"/>	Cálido <input type="radio"/>	Explique la razón
País de origen				
Rango de edad	1-2 años <input type="radio"/>	3-4 años <input type="radio"/>	5+ años <input type="radio"/>	

Venda este vino a un cliente en dos frases o menos.



EXAMÉN DE SOMMELIER CERTIFICADO

Cata Deductiva: **Vino Blanco DOS**

NOMBRE DEL CANDIDATO: _____

INSTRUCCIONES: Cada línea de esta hoja de examen contiene una pregunta que requiere una respuesta. En cada sección, elija o complete el espacio en blanco con la mejor respuesta. **NO deje ninguna línea sin responder.**

COLOR

El Color Primario Es: Paja Amarillo Dorado

FRUTA

Manzana / Pera	Sí <input type="radio"/>	No <input type="radio"/>	<i>Si "Sí" detalle:</i>		
Cítricos	Sí <input type="radio"/>	No <input type="radio"/>	<i>Si "Sí" detalle:</i>		
Fruta con Hueso	Sí <input type="radio"/>	No <input type="radio"/>	<i>Si "Sí" detalle:</i>		
Tropical	Sí <input type="radio"/>	No <input type="radio"/>	<i>Si "Sí" detalle:</i>		
Condición de la Fruta: En Nariz	Agria <input type="radio"/>	Madura <input type="radio"/>	Pasada <input type="radio"/>	Horneada <input type="radio"/>	Seleccione hasta dos características del estado de la fruta para la nariz.
			Jalea Confitada	Deshidratada Mallugada	
Condición de la Fruta: En Boca	Agria <input type="radio"/>	Madura <input type="radio"/>	Pasada <input type="radio"/>	Horneada <input type="radio"/>	Seleccione hasta dos características del estado de la fruta para en boca.
			Jalea Confitada	Deshidratada Mallugada	

NO FRUTAL

Flores	Sí <input type="radio"/>	No <input type="radio"/>	Los descriptores no frutales combinan NARIZ y BOCA. Elija "SÍ" solo si es una importante característica del vino Elija "NO" solo si NO es una importante característica del vino Elija UNA respuesta por cada reglón. No deje ningún reglón sin completar.
Hierbas Frescas, Heno	Sí <input type="radio"/>	No <input type="radio"/>	
Pimiento Verde, Pasto, Jalapeño, Espárragos	Sí <input type="radio"/>	No <input type="radio"/>	
Especias de Uva: Pimienta Inglesa, Pimentón, Cardamomo	Sí <input type="radio"/>	No <input type="radio"/>	
Podredumbre Noble / Botrytis: Jengibre, Miel, Cera	Sí <input type="radio"/>	No <input type="radio"/>	
Oxidación: Nueces, Frutos Secos	Sí <input type="radio"/>	No <input type="radio"/>	
Levadura: Masa, Pan Horneado, Levadura, Cerveza	Sí <input type="radio"/>	No <input type="radio"/>	
Fermentación Maloláctica: Mantequilla, Nata, Yogurt	Sí <input type="radio"/>	No <input type="radio"/>	
Petróleo, Gasolina, Hule	Sí <input type="radio"/>	No <input type="radio"/>	
Tierra: Suelo Bosque, Hoja Húmedas, Hongos, Composta	Sí <input type="radio"/>	No <input type="radio"/>	
Mineral: Mineral, Roca Humeda, Azufre	Sí <input type="radio"/>	No <input type="radio"/>	
Roble Nuevo: Vainilla, Tostado, Humo, Canela, Nuez Moscada	Sí <input type="radio"/>	No <input type="radio"/>	

ESTRUCTURA

Amargor Fenólico	Sí <input type="radio"/>	No <input type="radio"/>		
Dulzura	Seca <input type="radio"/>	Off-Dry <input type="radio"/>		
Acidez	Baja a Media - <input type="radio"/>	Media <input type="radio"/>	Media + <input type="radio"/>	Alta <input type="radio"/>
Alcohol	Baja a Media - <input type="radio"/>	Media <input type="radio"/>	Media + <input type="radio"/>	Alta <input type="radio"/>

CONCLUSIÓN

Variedad de Uva Principal <i>Elegir entre uvas examinables</i>	Variedad de Uva 1 <input type="radio"/>	Variedad de Uva 2 <input type="radio"/>	Variedad de Uva 3 <input type="radio"/>	<i>Explique la razón</i>
	Variedad de uva 4 <input type="radio"/>	Variedad de Uva 5 <input type="radio"/>	Variedad de Uva 6 <input type="radio"/>	
Clima	Frío <input type="radio"/>	Moderado <input type="radio"/>	Cálido <input type="radio"/>	<i>Explique la razón</i>
País de origen	_____			
Rango de edad	1-2 años <input type="radio"/>	3-4 años <input type="radio"/>	5+ años <input type="radio"/>	

Venda este vino a un cliente en dos frases o menos.



EXAMÉN DE SOMMELIER CERTIFICADO

Cata Deductiva: **Vino Tinto UNO**

NOMBRE DEL CANDIDATO:

INSTRUCCIONES: Cada línea de esta hoja de examen contiene una pregunta que requiere una respuesta. En cada sección, elija o complete el espacio en blanco con la mejor respuesta. **NO deje ninguna línea sin responder.**

COLOR

El Color Primario es: Púrpura Rubí Escarlata

FRUTA

Roja	Sí <input type="radio"/>	No <input type="radio"/>	<i>Si "Sí" detalle:</i>		
Negra	Sí <input type="radio"/>	No <input type="radio"/>	<i>Si "Sí" detalle:</i>		
Azul	Sí <input type="radio"/>	No <input type="radio"/>	<i>Si "Sí" detalle:</i>		
Condición de la Fruta: En Nariz	Agria <input type="radio"/>	Madura <input type="radio"/>	Pasada <input type="radio"/>	Horneada <input type="radio"/>	Seleccione hasta dos características del estado de la fruta para la nariz.
			Jalea <input type="radio"/>	Deshidratada <input type="radio"/>	
			Confitada <input type="radio"/>	Mallugada <input type="radio"/>	
Condición de la Fruta: En Boca	Agria <input type="radio"/>	Madura <input type="radio"/>	Pasada <input type="radio"/>	Horneada <input type="radio"/>	Seleccione hasta dos características del estado de la fruta para en boca.
			Jalea <input type="radio"/>	Deshidratada <input type="radio"/>	
			Confitada <input type="radio"/>	Mallugada <input type="radio"/>	

NO FRUTAL

Flores	Sí <input type="radio"/>	No <input type="radio"/>	Los descriptores no frutales combinan NARIZ y BOCA Elija "SÍ" solo si es una importante característica del vino Elija "NO" solo si NO es una importante característica del vino Elija UNA respuesta por cada reglón. No deje ningún reglón sin completar.
Hierbas Frescas	Sí <input type="radio"/>	No <input type="radio"/>	
Hierbas Secas	Sí <input type="radio"/>	No <input type="radio"/>	
Pimiento Verde, Pasto, Jalapeño, Espárrago	Sí <input type="radio"/>	No <input type="radio"/>	
Menta, Eucalipto	Sí <input type="radio"/>	No <input type="radio"/>	
Pimienta Negra	Sí <input type="radio"/>	No <input type="radio"/>	
Café, Cacao, Moca	Sí <input type="radio"/>	No <input type="radio"/>	
Carne, Sanguinero, Cuero	Sí <input type="radio"/>	No <input type="radio"/>	
Balsámico, Tanico	Sí <input type="radio"/>	No <input type="radio"/>	
Maceración Carbónica	Sí <input type="radio"/>	No <input type="radio"/>	
Tierra: Suelo del Bosque, Hoja Húmedas, Hongos, Composta	Sí <input type="radio"/>	No <input type="radio"/>	
Mineral: Minerales, Piedra Mojada, Azufre	Sí <input type="radio"/>	No <input type="radio"/>	
Roble Nuevo: Vainilla, Ahumado, Tostado, Coco, Eneldo	Sí <input type="radio"/>	No <input type="radio"/>	

ESTRUCTURA

Dulzor	Baja a Media - <input type="radio"/>	Media <input type="radio"/>	+ de Media <input type="radio"/>	Alta <input type="radio"/>
Acidez	Baja a Media - <input type="radio"/>	Media <input type="radio"/>	+ de Media <input type="radio"/>	Alta <input type="radio"/>
Alcohol	Baja a Media - <input type="radio"/>	Media <input type="radio"/>	+ de Media <input type="radio"/>	Alta <input type="radio"/>

CONCLUSIÓN

Variedad de Uva Principal <i>Elegir entre uvas examinables</i>	Variedad de uva 1 <input type="radio"/>	Variedad de uva 2 <input type="radio"/>	Variedad de uva 3 <input type="radio"/>	<i>Explique la razón:</i>
	Variedad de uva 4 <input type="radio"/>	Variedad de uva 5 <input type="radio"/>	Variedad de uva 6 <input type="radio"/>	
Clima	Frío <input type="radio"/>	Moderado <input type="radio"/>	Cálido <input type="radio"/>	<i>Explique la razón:</i>
País de Origen				
Rango de Edad	1-3 años <input type="radio"/>	4-6 años <input type="radio"/>	+ 7 años <input type="radio"/>	

Venda este vino a un cliente en dos frases o menos.



EXAMÉN DE SOMMELIER CERTIFICADO

Cata Deductiva: **Vino Tinto DOS**

NOMBRE DEL CANDIDATO:

INSTRUCCIONES: Cada línea de esta hoja de examen contiene una pregunta que requiere una respuesta. En cada sección, elija o complete el espacio en blanco con la mejor respuesta. **NO deje ninguna línea sin responder.**

COLOR					
El Color Primario es:	Púrpura <input type="radio"/>	Rubí <input type="radio"/>	Escarlata <input type="radio"/>		
FRUTA					
Roja	Sí <input type="radio"/>	No <input type="radio"/>	Si "Sí" detalle:		
Negra	Sí <input type="radio"/>	No <input type="radio"/>	Si "Sí" detalle:		
Azul	Sí <input type="radio"/>	No <input type="radio"/>	Si "Sí" detalle:		
Condición de la Fruta: En Nariz	Agria <input type="radio"/>	Madura <input type="radio"/>	Pasada <input type="radio"/>	Horneada <input type="radio"/>	Seleccione hasta dos características del estado de la fruta para la nariz.
			Jalea <input type="radio"/>	Deshidratada <input type="radio"/>	
			Confitada <input type="radio"/>	Mallugada <input type="radio"/>	
Condición de la Fruta: En Boca	Agria <input type="radio"/>	Madura <input type="radio"/>	Pasada <input type="radio"/>	Horneada <input type="radio"/>	Seleccione hasta dos características del estado de la fruta para en boca.
			Jalea <input type="radio"/>	Deshidratada <input type="radio"/>	
			Confitada <input type="radio"/>	Mallugada <input type="radio"/>	
NO FRUTAL					
Flores	Sí <input type="radio"/>	No <input type="radio"/>	Los descriptores no frutales combinan NARIZ y BOCA Elija "SÍ" solo si es una importante característica del vino Elija "NO" solo si NO es una importante característica del vino Elija UNA respuesta por cada reglón. No deje ningún reglón sin completar.		
Hierbas Frescas	Sí <input type="radio"/>	No <input type="radio"/>			
Hierbas Secas	Sí <input type="radio"/>	No <input type="radio"/>			
Pimiento Verde, Pasto, Jalapeño, Espárrago	Sí <input type="radio"/>	No <input type="radio"/>			
Menta, Eucalipto	Sí <input type="radio"/>	No <input type="radio"/>			
Pimienta Negra	Sí <input type="radio"/>	No <input type="radio"/>			
Café, Cacao, Moca	Sí <input type="radio"/>	No <input type="radio"/>			
Carne, Sanguinero, Cuero	Sí <input type="radio"/>	No <input type="radio"/>			
Balsámico, Tanico	Sí <input type="radio"/>	No <input type="radio"/>			
Maceración Carbónica	Sí <input type="radio"/>	No <input type="radio"/>			
Tierra: Suelo del Bosque, Hoja Húmedas, Hongos, Composta	Sí <input type="radio"/>	No <input type="radio"/>			
Mineral: Minerales, Piedra Mojada, Azufre	Sí <input type="radio"/>	No <input type="radio"/>			
Roble Nuevo: Vainilla, Ahumado, Tostado, Coco, Eneldo	Sí <input type="radio"/>	No <input type="radio"/>			
ESTRUCTURA					
Dulzor	Baja a Media - <input type="radio"/>	Media <input type="radio"/>	+ de Media <input type="radio"/>	Alta <input type="radio"/>	
Acidez	Baja a Media - <input type="radio"/>	Media <input type="radio"/>	+ de Media <input type="radio"/>	Alta <input type="radio"/>	
Alcohol	Baja a Media - <input type="radio"/>	Media <input type="radio"/>	+ de Media <input type="radio"/>	Alta <input type="radio"/>	
CONCLUSIÓN					
Variedad de Uva Principal <i>Elegir entre uvas examinables</i>	Variedad de uva 1 <input type="radio"/>	Variedad de uva 2 <input type="radio"/>	Variedad de uva 3 <input type="radio"/>	Explique la razón: _____	
	Variedad de uva 4 <input type="radio"/>	Variedad de uva 5 <input type="radio"/>	Variedad de uva 6 <input type="radio"/>	_____	
Clima	Frío <input type="radio"/>	Moderado <input type="radio"/>	Cálido <input type="radio"/>	Explique la razón: _____	
País de Origen	_____				_____
Rango de Edad	1-3 años <input type="radio"/>	4-6 años <input type="radio"/>	+ 7 años <input type="radio"/>	_____	
Venda este vino a un cliente en dos frases o menos.					

