COURT OF MASTER SOMMELIERS *Americas*

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 ◯	No ◯	*Si "Sí" detalle:*			
Cítricos	Sí ◯	No ◯	*Si "Sí" detalle:*			
Fruta con Hueso	Sí ◯	No ◯	*Si "Sí" detalle:*			
Tropical	Sí ◯	No ◯	*Si "Sí" detalle:*			
Condición de la Fruta: En Nariz	Agria ◯	Madura ◯	Pasada ◯ Jalea Confitada	Horneada ◯ Deshidratada Mallugada	Seleccione hasta **dos** características del estado de la fruta para la nariz.	
Condición de la Fruta: En Boca	Agria ◯	Madura ◯	Pasada ◯ Jalea Confitada	Horneada ◯ Deshidratada Mallugada	Seleccione hasta **dos** características del estado de la fruta para en boca.	

NO FRUTAL

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

ESTRUCTURA

Amargor Fenólico	Sí ◯	No ◯			
Dulzura	Seca ◯	Off-Dry ◯			
Acidez	Baja a Media - ◯	Media ◯	Media + ◯	Alta ◯	
Alcohol	Baja a Media - ◯	Media ◯	Media + ◯	Alta ◯	

CONCLUSIÓN

Variedad de Uva Principal ***Elegir entre uvas examinables***	Variedad de Uva 1 ◯	Variedad de Uva 2 ◯	Variedad de Uva 3 ◯	*Explique la razón* _____
	Variedad de uva 4 ◯	Variedad de Uva 5 ◯	Variedad de Uva 6 ◯	
Clima	Frío ◯	Moderado ◯	Cálido ◯	*Explique la razón* _____
País de origen	_____			
Rango de edad	1-2 años ◯	3-4 años ◯	5+ años ◯	

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

_____

_____

_____

COURT OF MASTER SOMMELIERS *Americas*

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 ◯	No ◯	*Si "Sí" detalle:*		
Cítricos	Sí ◯	No ◯	*Si "Sí" detalle:*		
Fruta con Hueso	Sí ◯	No ◯	*Si "Sí" detalle:*		
Tropical	Sí ◯	No ◯	*Si "Sí" detalle:*		
Condición de la Fruta: En Nariz	Agria ◯	Madura ◯	Pasada ◯ Jalea Confitada	Horneada ◯ Deshidratada Mallugada	Seleccione hasta **dos** características del estado de la fruta para la nariz.
Condición de la Fruta: En Boca	Agria ◯	Madura ◯	Pasada ◯ Jalea Confitada	Horneada ◯ Deshidratada Mallugada	Seleccione hasta **dos** características del estado de la fruta para en boca.

NO FRUTAL

Flores	Sí ◯	No ◯
Hierbas Frescas, Heno	Sí ◯	No ◯
Pimiento Verde, Pasto, Jalapeño, Espárragos	Sí ◯	No ◯
Especias de Uva: Pimienta Inglesa, Pimentón, Cardamomo	Sí ◯	No ◯
Podredumbre Noble / Botrytis: Jengibre, Miel, Cera	Sí ◯	No ◯
Oxidación: Nueces, Frutos Secos	Sí ◯	No ◯
Levadura: Masa, Pan Horneado, Levadura, Cerveza	Sí ◯	No ◯
Fermentación Maloláctica: Mantequilla, Nata, Yogurt	Sí ◯	No ◯
Petróleo, Gasolina, Hule	Sí ◯	No ◯
Tierra: Suelo Bosque, Hoja Húmedas, Hongos, Composta	Sí ◯	No ◯
Mineral: Mineral, Roca Humeda, Azufre	Sí ◯	No ◯
Roble Nuevo: Vainilla, Tostado, Humo, Canela, Nuez Moscada	Sí ◯	No ◯

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.

ESTRUCTURA

Amargor Fenólico	Sí ◯	No ◯		
Dulzura	Seca ◯	Off-Dry ◯		
Acidez	Baja a Media - ◯	Media ◯	Media + ◯	Alta ◯
Alcohol	Baja a Media - ◯	Media ◯	Media + ◯	Alta ◯

CONCLUSIÓN

Variedad de Uva Principal ***Elegir entre uvas examinables***	Variedad de Uva 1 ◯	Variedad de Uva 2 ◯	Variedad de Uva 3 ◯	*Explique la razón* _____
	Variedad de uva 4 ◯	Variedad de Uva 5 ◯	Variedad de Uva 6 ◯	
Clima	Frío ◯	Moderado ◯	Cálido ◯	*Explique la razón* _____
País de origen	_____			
Rango de edad	1-2 años ◯	3-4 años ◯	5+ años ◯	

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

COURT OF MASTER SOMMELIERS *Americas*

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 ◯	No ◯	*Si "Sí" detalle:*	
Negra	Sí ◯	No ◯	*Si "Sí" detalle:*	
Azul	Sí ◯	No ◯	*Si "Sí" detalle:*	
Condición de la Fruta: En Nariz	Agria ◯	Madura ◯	Pasada ◯ Horneada ◯ Jalea Deshidratada Confitada Mallugada	Seleccione hasta **dos** características del estado de la fruta para la nariz.
Condición de la Fruta: En Boca	Agria ◯	Madura ◯	Pasada ◯ Horneada ◯ Jalea Deshidratada Confitada Mallugada	Seleccione hasta **dos** características del estado de la fruta para en boca.

NO FRUTAL

Flores	Sí ◯	No ◯	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 ◯	No ◯	
Hierbas Secas	Sí ◯	No ◯	
Pimiento Verde, Pasto, Jalapeño, Espárrago	Sí ◯	No ◯	
Menta, Eucalipto	Sí ◯	No ◯	
Pimienta Negra	Sí ◯	No ◯	
Café, Cacao, Moca	Sí ◯	No ◯	
Carne, Sanguinero, Cuero	Sí ◯	No ◯	
Balsámico, Tanico	Sí ◯	No ◯	
Maceración Carbónica	Sí ◯	No ◯	
Tierra: Suelo del Bosque, Hoja Húmedas, Hongos, Composta	Sí ◯	No ◯	
Mineral: Minerales, Piedra Mojada, Azufre	Sí ◯	No ◯	
Roble Nuevo: Vainilla, Ahumado, Tostado, Coco, Eneldo	Sí ◯	No ◯	

ESTRUCTURA

Tanino	Baja a Media - ◯	Media ◯	+ de Media ◯	Alta ◯
Acidez	Baja a Media - ◯	Media ◯	+ de Media ◯	Alta ◯
Alcohol	Baja a Media - ◯	Media ◯	+ de Media ◯	Alta ◯

CONCLUSIÓN

Variedad de Uva Principal *Elegir entre uvas examinables*	Variedad de uva 1 ◯	Variedad de uva 2 ◯	Variedad de uva 3 ◯	*Explique la razón:* _____
	Variedad de uva 4 ◯	Variedad de uva 5 ◯	Variedad de uva 6 ◯	
Clima	Frío ◯	Moderado ◯	Cálido ◯	*Explique la razón:* _____
País de Origen _____				
Rango de Edad	1-3 años ◯	4-6 años ◯	+ 7 años ◯	

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

COURT OF MASTER SOMMELIERS *Americas*

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 ◯	Rubí ◯	Escarlata ◯			

FRUTA

Roja	Sí ◯	No ◯	*Si "Sí" detalle:*			
Negra	Sí ◯	No ◯	*Si "Sí" detalle:*			
Azul	Sí ◯	No ◯	*Si "Sí" detalle:*			
Condición de la Fruta: En Nariz	Agria ◯	Madura ◯	Pasada ◯	Horneada ◯	Seleccione hasta **dos** características del estado de la fruta para la nariz.	
			Jalea	Deshidratada		
			Confitada	Mallugada		
Condición de la Fruta: En Boca	Agria ◯	Madura ◯	Pasada ◯	Horneada ◯	Seleccione hasta **dos** características del estado de la fruta para en boca.	
			Jalea	Deshidratada		
			Confitada	Mallugada		

NO FRUTAL

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

ESTRUCTURA

Tanino	Baja a Media - ◯	Media ◯	+ de Media ◯	Alta ◯
Acidez	Baja a Media - ◯	Media ◯	+ de Media ◯	Alta ◯
Alcohol	Baja a Media - ◯	Media ◯	+ de Media ◯	Alta ◯

CONCLUSIÓN

Variedad de Uva Principal *Elegir entre uvas examinables*	Variedad de uva 1 ◯	Variedad de uva 2 ◯	Variedad de uva 3 ◯	*Explique la razón:* _____
	Variedad de uva 4 ◯	Variedad de uva 5 ◯	Variedad de uva 6 ◯	
Clima	Frío ◯	Moderado ◯	Cálido ◯	*Explique la razón:* _____
País de Origen _____				
Rango de Edad	1-3 años ◯	4-6 años ◯	+ 7 años ◯	

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