

VINO #1

PALADAR / SABORES	
	<i>*Para todas las categorías, ¿existen diferencias de la nariz al paladar?*</i>
Fruta	Categoría:
	Describe:
Estado de la fruta	Verde, Madura, Muy Madura Fresca, Horneado, Seca, Cocida, Mallugada Jugosa, Mermelada, Confitada, Licorosa
No frutales	De la variedad de uva o del cultivo de la uva:
	De la vinicultura: Roble nuevo: Sí o No En caso afirmativo, describe:
Tierra	Sí o No
	En caso afirmativo, describe:
Mineral	Sí o No
	En caso afirmativo, describe:
PALADAR / ESTRUCTURA	
Dulzura	Seco, semi - seco, dulce
Acidez	Baja a Media Baja, Media, Medio Alta, Alta
Alcohol	Bajo a Media Bajo, Medio, Medio Alto, Alto
Cuerpo	Ligero, Medio, Completo
Amargor fenólico	*Sólo vinos blancos Sí o No
Tanino	*Sólo vinos tintos Bajo a Media Bajo, Medio, Medio Alto, Alto

VINO #1

REVISIÓN DE LA INFORMACIÓN SOBRE EL VINO	
Variedad de uva o variedad de uva dominante, si es una mezcla	Nombre(s) de la(s) variedad(es) de uva:
	Conocimientos teóricos: Revise sus descripciones y enumere los aromas y características de sabor únicas de este vino. 1. 2. 3. 4. 5.
Clima	Frío, moderado, cálido *Elija una respuesta
	Conocimientos teóricos: Observe elementos estructurales como la acidez y el alcohol para relacionarlos con el tipo de clima correcto.
País	
	Conocimientos teóricos: ¿Qué países cultivan clásicamente esta variedad de uva?
Región Y Denominación	
	Conocimientos teóricos: ¿Qué regiones y denominaciones cultivan clásicamente esta variedad de uva?
Nivel de Calidad Oficial *Según corresponda	Borgoña: Village, Premier Cru, Grand Cru Beaujolais: Village, Cru Alsacia: Village, Grand Cru Rioja: Reserva, Gran Reserva Chianti: Classico, Riserva Alemania: Kabinett, Spätlese Otros: *Elija una respuesta según corresponda
	Conocimientos teóricos: Aplicar los conocimientos sobre la legislación vitivinícola de la región, dónde existen y donde son adecuados los niveles de calidad
Vintage	

VINOS CATADOS _____

VINO N° 1

VISTA / APARIENCIA	
Intensidad del color	Pálido, Medio, Profundo
Color primario	Vino blanco: Pajizo, Amarillo, Dorado
	Vino tinto: Púrpura, Rubí, Granate
Otras observaciones	Lágrimas: Ligeras, Medias, Abundantes
	*Sólo vinos tintos Manchado Sí o No
NARIZ / AROMAS	
Estado del vino / Presencia de defectos	¿Está el vino en buen estado? Sí o No
Intensidad aromática	Delicado, Medio, Potente
Evaluación de la edad	Joven, En desarrollo (muestra edad), Vinosidad (envejecido)
Fruta	Categoría:
	Describe:
Estado de la fruta	Verde, Madura, Muy Madura Fresca, Horneado, Seco, Cocida, Mallugada Jugosa, Mermelada, Confitada, Licorosa
No frutales	De la variedad de uva o del cultivo de la uva:
	De la vinicultura: Roble nuevo: Sí o No En caso afirmativo, describa:
Tierra	Sí o No
	En caso afirmativo, describa:
Mineral	Sí o No
	En caso afirmativo, describa:

VINO #1

REVISIÓN DE LA INFORMACIÓN SOBRE EL VINO	
Variedad de uva o variedad de uva dominante, si es una mezcla	Nombre(s) de la(s) variedad(es) de uva:
	Conocimientos teóricos: Revise sus descripciones y enumere los aromas y características de sabor únicas de este vino. 1. 2. 3. 4. 5.
Clima	Frío, moderado, cálido *Elija una respuesta
	Conocimientos teóricos: Observe elementos estructurales como la acidez y el alcohol para relacionarlos con el tipo de clima correcto.
País	
	Conocimientos teóricos: ¿Qué países cultivan clásicamente esta variedad de uva?
Región Y Denominación	
	Conocimientos teóricos: ¿Qué regiones y denominaciones cultivan clásicamente esta variedad de uva?
Nivel de Calidad Oficial *Según corresponda	Borgoña: Village, Premier Cru, Grand Cru Beaujolais: Village, Cru Alsacia: Village, Grand Cru Rioja: Reserva, Gran Reserva Chianti: Classico, Riserva Alemania: Kabinett, Spätlese Otros: *Elija una respuesta según corresponda
	Conocimientos teóricos: Aplicar los conocimientos sobre la legislación vitivinícola de la región, dónde existen y donde son adecuados los niveles de calidad
Vintage	

VINOS CATADOS _____