



COURT OF
**MASTER
SOMMELIERS**
Americas

CURSO DE INICIACIÓN A
LA SOMMELIERÍA
TÉCNICA DE EVALUACIÓN
DE VINOS

DIARIO DE CATA

LÉXICO DE AROMAS Y SABORES	
Presencia de defecto(s)	Vino acorchado - TCA (Tricloroanisol): Cartón, papel mojado, cloro, moho
Fruta - Vino blanco	Manzana/Pera: Verde, roja, amarilla
	Cítricos: <i>Cítricos agrios:</i> Limón, lima, toronja <i>Cítricos dulces:</i> Naranja
	Fruta con hueso: Durazno, nectarina, chabacano
	Frutas tropicales: Piña, mango, fruta de la pasión, plátano, lichi
	Otros
Fruta - Vino tinto	Frutos rojos: Cereza, frambuesa, arándano, fresa, granada
	Fruta negra: mora, cereza negra, ciruela negra, grosella negra
	Fruta azul: Arándano
	Otros
No Frutales - Vino Blanco	<u>De la variedad de uva o del cultivo de la uva:</u> Flores: Brotes, madre selva, jazmín, rosa, lirio Hierbas frescas: Albahaca, hojas de té de limón Pimiento verde, jalapeño, hierba, espárragos Variedad de uva Especiada: Pimienta gorda, pimienta blanca, cardamomo Botrytis/podredumbre noble: Jengibre, azafrán, miel, cera Petróleo: Gasolina, caucho <i>Otros</i>
	<u>De la vinicultura:</u> Contacto con las lías: Masa, pan horneado, levadura, cerveza, corteza de queso, Fermentación maloláctica: Mantequilla, nata, yogur Oxidación: Nueces (almendra, cacahuete, nuez), frutos secos Roble nuevo: Vainilla, pan tostado, humo, canela, nuez moscada, clavo, caramelo
Sin Fruta - Vino Tinto	<u>De la variedad de uva o del cultivo de la uva:</u> Flores: Lila, violeta, lavanda, rosa, popurrí floral Hierbas frescas: Orégano fresco, salvia, menta, eucalipto Pimiento verde, pasto, jalapeño Hierbas secas: Orégano seco, tomillo, romero, salvia Pimienta negra en grano Café, cacao, moca Carne cruda, carne curada, cuero <i>Otros</i>
	<u>De la vinificación:</u> Vinagre, esmalte de uñas, corral Maceración carbónica: Chicle, caramelo de frutos rojos, plátano, herbáceo Oxidación: Frutos secos (higos, ciruelas pasas, pasas) Roble nuevo: Vainilla, pan tostado, humo, canela, nuez moscada, clavo, cardamomo, caramelo, coco, eneldo
Tierra	Hojas húmedas, sotobosque, setas, composta
Mineral	Mineral, Piedra Húmeda, Azufre, Salino

VINO #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

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 #2

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 #2

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 #2

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 #3

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 #3

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 #3

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 #4

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 #4

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 #4

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 #5

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 #5

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 #5

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 #6

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 #6

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 #6

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 #7

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 #7

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 #7

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 #8

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 #8

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 #8

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 #9

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 #9

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 #9

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 #10

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 #10

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 #10

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 #11

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 #11

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 #11

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 #12

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 #12

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 #12

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 #13

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 #13

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 #13

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 #14

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 #14

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 #14

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 #15

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 #15

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 #15

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 #16

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 #16

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 #16

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 #17

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 #17

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 #17

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 #18

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, describe:
Tierra	Sí o No
	En caso afirmativo, describe:
Mineral	Sí o No
	En caso afirmativo, describe:

VINO #18

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 #18

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 #19

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 #19

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 #19

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 #20

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 #20

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 #20

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 #21

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 #21

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 #21

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 #22

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 #22

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 #22

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 _____