Ficha de cata

ANÁLISIS SENSORIAL · REGISTRO PROFESIONAL

Observa, describe y registra. Anota lo que percibes, sin dar por supuesto lo que no hayas comprobado.

IDENTIFICACIÓN DEL VINO 01

NOMBRE DEL VINO

BODEGA / PRODUCTOR

AÑADA

PAÍS / REGIÓN

D.O. / I.G.P.

VARIEDADES

TIPO DE VINO

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

FECHA / CATADOR

FASE VISUAL 02

COLOR / TONALIDAD

LIMPIDEZ

☐ Brillante ☐ Limpio ☐ Turbio

INTENSIDAD

☐ Pálida ☐ Media ☐ Alta

FASE OLFATIVA 03

INTENSIDAD AROMÁTICA

☐ Baja ☐ Media ☐ Alta

FAMILIAS AROMÁTICAS

☐ Fruta ☐ Floral ☐ Herbáceo ☐ Especias ☐ Mineral

☐ Madera ☐ Lácteo ☐ Tostado ☐ Balsámico ☐ Otros

DESCRIPTORES / NOTAS

FASE GUSTATIVA 04

DULZOR	☐ Seco	☐ Semiseco	☐ Dulce
ACIDEZ	☐ Baja	☐ Media	☐ Alta
TANINO	☐ Bajo	☐ Medio	☐ Alto
CUERPO	☐ Ligero	☐ Medio	☐ Robusto
PERSISTENCIA	☐ Corta	☐ Media	☐ Larga

CONCLUSIÓN Y SERVICIO 05

VALORACIÓN GLOBAL

☐ Correcto ☐ Notable ☐ Excelente

TEMPERATURA DE SERVICIO

MARIDAJE SUGERIDO

COPA / DECANTACIÓN

NOTAS PERSONALES 06