

NOMBRE	
AÑADA	
BODEGA	
ZONA/D.O	
VARIEDAD/ES	
VOL.ALCOHOL	
CRianza	
P.V.P	
OBSERVACIONES	

1 FASE VISUAL

LIMPIEZ

MATIZ (color del vino, ribete y tamaño del ribete)

INTENSIDAD DEL COLOR

ESFERVESCENCIA, FUIDEZ, VISCOSIDAD

2 FASE OLFATIVA

VINO EN REPOSO:

Intensidad aromática

Simple/complejo

Aromas primarios

VINO AIREADO:

Variación: SI/NO

Aromas primarios, secundarios

Estado evolutivo del vino (joven, maduro)

3 FASE GUSTATIVA

Entrada marcada dulzor/sequedad

Evolución o desarrollo

Acidez (frescor-sequedad)

Tanino (astringencia)

Textura (untuoso, acuoso, cremoso)

Alcohol

Gusto dominante o equilibrio

Cuerpo

Aromas en boca

Persistencia

Complejidad

Tipicidad