

FICHA DE CATA PUNTUADA

FECHA DE CATA:

VINO Nº 1:
VINO Nº 2:
VINO Nº 3:
VINO Nº 4:
VINO Nº 5:

1º 2º 3º 4º 5º

VISTA (5 PUNTOS)	Limpieza y Brillo (de 1 a 5 puntos)	1 punto: Turbio o apagado 2 puntos: Opalescente 3 puntos: Claro 4 puntos: Limpio 5 puntos: Brillante y limpio					
NARIZ (15 PUNTOS)	Intensidad (de 0 a 5 puntos)	Desde débil a potente (0-5)					
	Complejidad (de 1 a 5 puntos)	(Número de aromas diferentes que seamos capaces de detectar) 1 punto: Ninguno 2 puntos: de 1 a 3 3: puntos: de 4 a 6 4 puntos : de 6 a 8 5 puntos: Mas de 8					
	Calidad (de 0 a 5 puntos)	(Nivel de agrado o desagrado que nos produce) 0 puntos: Con defectos 1 punto: Simple 2 puntos: Severo 3 puntos: Elegante 4 puntos: Armonioso 5 puntos: Con clase					
BOCA (20 PUNTOS)	Ataque (de 0 a 5 puntos)	(Sensación que nos produce el vino en los tres primeros segundos de la entrada en boca)					
	Evolución (de 0 a 5 puntos)	(Valorar el paso por la boca teniendo en cuenta la intensidad, el equilibrio y la persistencia de los aromas detectados)					
	Armonía (de 0 a 5 puntos)	(Valorar vino en su conjunto, el paladar aromático que nos deja y el sabor mas o menos agradable que nos deja)					
	Persistencia (de 0 a 5 puntos)	(Ver cuanto nos dura el sabor una vez tragado, es decir la persistencia de las sensaciones sápidas y aromáticas. (1 punto por segundo)					
OTROS (10 PUNTOS)	Impresión final (de 0 a 5 puntos)	(Impresión final que nos ha causado el vino)					
	Botella (de 0 a 5 puntos)	(Información etiqueta, diseño etiqueta, calidad del tapón, calidad y diseño botella)					

TOTAL PUNTOS					
---------------------	--	--	--	--	--