

FICHA DE CATA DESCRIPTIVA					
VINO Nº 1:					
VINO Nº 2:					
VINO Nº 3:					
VINO Nº 4:					
VINO Nº 5:					
					PUNTUACIÓN: 1º 2º 3º 4º 5º
FASE VISUAL					10
F. VISUAL	MATIZ O RIBETE	Color o tonalidad del vino, apreciable en el borde del vino servido en una copa	4: Máxima 3: Alta 2: Media 1: Baja		
	INTENSIDAD COLOR	Hace referencia a que el vino deje de pasar más o menos luz, a que sea más o menos opaco.	6: Máxima 5: Alta 4: Media 3: Baja 2: Muy baja 1: Nula		
FASE OLFATIVA					30
F. OLFATIVA	INTENSIDAD	Parámetro cuantitativo que hace referencia a que el vino huele más o menos. <i>En caso de que se perciba algún defecto abstraerse del defecto y evaluar únicamente la intensidad conjunta de los descriptores presentes (cuanto más marcado sea el defecto, la intensidad percibida de los descriptores será menor. Si el defecto tapa totalmente los demás olores del vino la puntuación será 1).</i>	10: Intensidad máxima 8: Intensidad muy alta 7: Intensidad alta 6: Intensidad Media 4: Intensidad baja 3: Intensidad muy baja 1: No se aprecia		
	COMPLEJIDAD	Parámetro cualitativo que hace referencia a los olores concretos que se aprecian en el vino y también a su integración. <i>(Marcar los que se detecten)</i> PRIMARIOS: florales (violeta, rosa, espino blanco, romero...), vegetales (pimiento, trufa, tomillo, laurel, setas...), frutales (manzanas, grosella, ciruela, cítricos, almendra...), minerales (yodo, petróleo...) y especiados (pimiento, cardamomo, nuez moscada...). SECUNDARIOS: fermentación (levadura, galleta, miga de pan...), lácticos (leche, yogur, queso fresco...) y amilicos (plátano, caramelo, barniz...) TERCIARIOS: florales-vegetales (trufa, setas, manzanilla...), frutales de confitería (frutos rojos, albaricoques, higos, frutos secos...), amaderados y balsámicos (eucalipto, regaliz, madera, incienso, canela, pino...), animales (cuero,) confitería (miel, coco, cera de abeja... y empireumáticos (cacao, pan tostado, pan de especias, avellanas y almendras tostadas, nueces, café, tabaco)	20: Presenta mas de 3 descriptores en cada grupo de aromas 17: Presenta mas de 2 descriptores en cada aroma 14: Presenta al menos 4 descriptores de cualquier aroma 10: Presenta al menos 3 descriptores de cualquier aroma 8: Presenta al menos 2 descriptores de cualquier aroma 6: Defecto muy leve 3: Defecto leve 1: Defecto grave		
FASE GUSTATIVA					60
F. GUSTATIVA	INTENSIDAD AROMA	Parámetro cuantitativo que hace referencia a que el vino tenga más o menos aroma en boca <i>El aroma se percibe por vía retronasal, a diferencia del olor, que se percibe por vía directa. Si no viene determinada por algún aroma defectuoso, cuanto mayor sea la intensidad de aroma mayor será la puntuación de calidad.</i>	10: Intensidad máxima 8: Intensidad muy alta 7: Intensidad alta 6: Intensidad Media 4: Intensidad baja 3: Intensidad muy baja 1: No se aprecia		
	COMPLEJIDAD AROMA	Parámetro cualitativo que hace referencia a los aromas concretos que se aprecian en el vino y también a su integración	15: Presenta mas de 3 descriptores 13: Presenta 3 descriptores 11: Presenta 2 descriptores 9: Presenta 1 descriptor 7: No presenta descriptores claves, pero si de otro tipo 5: Defecto muy leve 3: Defecto leve 1: Defecto grave		
	EQUILIBRIO Y CUERPO	El equilibrio hace referencia al grado en que el dulzor (debido al alcohol y glicerol principalmente) compensa la acidez, la astringencia y el amargor El cuerpo del vino es el grado de intensidad de las sensaciones sápidas y trigeminales en boca. Hace referencia a la "consistencia", a la "densidad" del vino. Un vino será mejor valorado cuanto más cuerpo tenga. Una arista sería la intensidad inadecuada de alguna de las sensaciones citadas, bien por exceso o bien por defecto	20: Equilibrado y con cuerpo muy alto 17: Equilibrado y con cuerpo alto 15: Equilibrado y con cuerpo medio 10: Equilibrado y con cuerpo bajo o alguna ligera arista, pero cuerpo alto o muy alto 7: Alguna ligera arista y cuerpo medio o bajo 3: Bastante desequilibrado (varias aristas o una, pero muy importante) 1: Totalmente desequilibrado (varias aristas de importancia o una muy importante)		
	PERSISTENCIA AROMÁTICA	Hace referencia a la duración del "recuerdo" aromático del vino una vez tragado o escupido.	15: 14 segundos o más y sin presencia de defecto aromático 13: De 11 a 13 segundos y sin presencia de defecto aromático 11: De 8 a 10 segundos y sin presencia de defecto aromático 9: De 5 a 7 segundos y sin presencia de defecto aromático 7: Aparición o persistencia de defecto aromático muy leve o sin presencia de defecto aromático pero con una persistencia inferior a 5 segundos 3: Aparición o persistencia de defecto aromático leve 1: Aparición o persistencia de defecto aromático grave		