

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)	<i>(Número de aromas diferentes que seamos capaces de detectar)</i> 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)	<i>(Nivel de agrado o desagrado que nos produce)</i> 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)	<i>(Sensación que nos produce el vino en los tres primeros segundos de la entrada en boca)</i>					
	Evolución (de 0 a 5 puntos)	<i>(Valorar el paso por la boca teniendo en cuenta la intensidad, el equilibrio y la persistencia de los aromas detectados)</i>					
	Armonía (de 0 a 5 puntos)	<i>(Valorar vino en su conjunto, el paladar aromático que nos deja y el sabor mas o menos agradable que nos deja)</i>					
	Persistencia (de 0 a 5 puntos)	<i>(Ver cuanto nos dura el sabor una vez tragado, es decir la persistencia de las sensaciones sápidas y aromáticas. (1 punto por segundo)</i>					
OTROS (10 PUNTOS)	Impresión final (de 0 a 5 puntos)	<i>(Impresión final que nos ha causado el vino)</i>					
	Botella (de 0 a 5 puntos)	<i>(Información etiqueta, diseño etiqueta, calidad del tapón, calidad y diseño botella)</i>					

TOTAL PUNTOS