

FICHA de CATA para VALORACIÓN del VINO



Descripción del vino

Marca	D.O.		Tipo de vino	Variedad/es			
<i>Características Sensoriales</i>							
Fase Visual	VALORACIÓN						
ASPECTO	Cristalino	Brillante	Limpio	Velado	Turbio		
FLUIDEZ/DENSIDAD/LÁGRIMAS	Fluido	Denso	Lágrimas finas	Lágrimas densas	de caída rápida	de caída lenta	Color
EFERVESCENCIA/CO2	Presencia CO2	Vino joven o espumoso o aguja		Re-fermentación en botella (defecto)			
COLOR BLANCO	Verde limón	Acerado	Amarillo pálido	Amarillo pajizo	Amarillo dorado	Oro	Ámbar
COLOR ROSADO	Fresa	Frambuesa	Rosa	Salmón	Piel de cebolla		
COLOR TINTO	Violáceo/púrpura	Cereza picota	Granate	Rojo rubí	Teja		
INTENSIDAD	Alta (muy cubierto)	Media	Baja (poco cubierto)				
MATIZ O TONO BLANCOS	A. pajizo/A. pálido con reflejos Verdosos		Reflejos pajizos	Reflejos dorados	Dorado con reflejos ámbar		
MATIZ O TONO ROSADOS	Rosa con matices frambuesa		Matices fresa	Matices piel cebolla		Matices anaranjados	
MATIZ O TONO TINTOS	Reflejos violáceos	Matices cereza	Rubí con matiz teja	Marrón con matices Ambarinos			
Fase Olfativa	VALORACIÓN						
INTENSIDAD	Potente (alta)	Discreta (media)	Débil (baja)	Corta			
CALIDAD	Elegante	Agradable	Ordinario	Con defectos			
CARÁCTER	Frutal	Floral	Vegetal	lacteados	Aromas de fermentación	Especiados	Tostados
DEFECTOS (olores)	Oxidado/Reducido	Sucio/Humedad	Hongos/Acetato de etilo	Acetificación/Picado (vinagre)	TCA.H2S/Sulfuros	S02 (sulfuroso)	

2

3

FICHA de CATA para VALORACIÓN del VINO



Fase Gustativa	Tomar 6 ó 7 ml de vino y mantener en boca durante 10-12 segundos. Moverlo por toda la lengua, aplastarlo contra el paladar. Tragar o expulsar el vino							VALORACIÓN	
ATAQUE (primera impresión)	Suave	Afrutado	Goloso	Agresivo				5	
PASO DE BOCA Ó EVOLUCIÓN - EQUILIBRIO									
Dulce/ácido - amargo/salado	Equilibrio	Desequilibrio	Armonioso	Correcto					
PASO DE BOCA Ó EVOLUCIÓN - ESTRUCTURA									
Acidez	Alta acidez	Vivaz	Nervioso	Punzante	Fresco=equilibrada	Suave	Plana		
Alcohol	Potente	Ardiente	Cálido	Amplio	Medio cuerpo	Ligero/Flojo	Acuoso		
Astringencia	Poco tánica	Suave	Rugosa	Agresiva	Verdes	Aterciopelada	Sedosa		
Dulzor	Seco	Semi-seco	Abocado	Dulce					
Amargor	Indefinible	Ligero	Amargo	Muy amargo					
PASO DE BOCA Ó EVOLUCIÓN - TEXTURA									
	Suave	Carnoso	Untuoso	Duro	Rugoso	Basto	Aterciopelado		
FINAL DE BOCA									
AROMA DE BOCA O RETRONASAL	Intenso	Moderado	Corto						
Calidad	Agradable	Desagradable							
Tipo	Frutal	Floral	Especiado	Balsámico	Tostados				
POSTGUSTO/PERSISTENCIA	Largo	Media	Corta						
Calidad	Agradable	Desagradable							
Tipo	Frutal	Floral	Especiado	Balsámico	Tostados				
CONCLUSIÓN FINAL	Imbebible	Malo	Correcto	Bueno	Muy bueno	Excelente			
Comentarios a añadir:									

SUMA DE VALORACIONES: