FICHA DE CATA - ANALISIS DESCRIPTIVO - VINO TINTO

Fecha: _____ Nombre: _____ Codigo: _____ Muestra: _____

	1 FASE VISIVA	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Fase Visiva	☐ INTENSIDAD DE COLOR	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O
	☐ REFLEJOS VIOLACEOS	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O
	☐ REFLEJOS ANARANJADOS	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O
	☐	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O
	☐	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O

	2 FASE OLFATIVA Y RETROLFATIVA	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Fase Olfativa y Retrolfativa	☐ AROMA AFRUTADO	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O
	☐ Frutos de hueso (ciruela, melocotón, albaricoque...)	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O
	☐ Frutos rojos y negros (cereza, frambuesa, fresa, mora, arándano, grosella, ciruela, ...)	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O
	☐ Frutas frescas variadas (manzana, plátano, uva, pera,...)	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O
	☐ Frutos cítricos (naranja, limón, pomelo...)	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O
	☐ Fruta cocida (confitura, fruta en almibar,...)	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O
	☐ Frutos pasificados (dátiles, higos, uvas, ciruelas,...)	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O
	☐ Frutos secos (higo, uva, nuez, almendra...)	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O
	☐ AROMA FLORAL	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O
	☐ Flores varias (flores)	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O
	☐ Flores específicas (rosa, violeta, azahar, jazmín...)	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O
	☐ Miel (miel de acacia, cera de abeja, panel)	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O
	☐ AROMA VEGETAL	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O
	☐ Vegetal fresco (pimiento, hierba cortada, menta, eucalipto...)	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O
	☐ Balsámico (anís, roble, resinoso, eucalipto, pino, conifera...)	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O
	☐ Hierbas aromáticas (salvia, tomillo, laurel,...)	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O
	☐ Vegetal seco (heno, té, tabaco...)	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O
	☐ Vegetal cocido o enlatado (espárrago, aceitunas...)	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O
	☐ Sotobosque (musgo, humus, hongo, trufa,...)	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O
	☐ AROMA ESPECIADO	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O
	☐ Especias (pimienta, clavo, vainilla, anís, regaliz...)	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O
	☐ Madera	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O
	☐ Pastelería	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O
	☐ Tostado	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O
	☐ Animal	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O
	☐ AROMAS ANOMALOS	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O
	☐ Empireumático (quemado, cocido)	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O
	☐ Oxidación (alcohol, vinagre, acetona,...)	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O
	☐ Aromas químicos (sulfuroso, azufrados, etanal...)	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O
	☐ Aromas microbiológicos (levadura, láctico, acético, moho...)	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O
	☐ OTROS (especificar)	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O
	☐	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O
	☐	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O
	☐	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O

	3 FASE GUSTATIVA	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Fase Gustativa	☐ DULCE	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O
	☐ ACIDO	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O
	☐ AMARGO	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O
	☐ ASTRINGENTE										
	☐ ALCOHOL	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O
	☐ ESTRUCTURA	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O
	☐ PERCEPCION ESFERICA	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O
	☐	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O
	☐	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O
	☐	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O

	4 VALORACION HEDONICA	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Valoracion Hedonica	☐ ATRACTIVO	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O
	☐ FINURA	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O
	☐ FRANQUEZA	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O
	☐ RIQUEZA	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O
	☐ NIVEL HEDONICO	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O
	☐	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O
	☐	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O