

EVALUACIÓN SENSORIAL DE VINOS

Bodega: ADEGA A COROA S.A.T.

Vino: COROA



ASPECTO/FASE VISUAL					
CAPA	MUY BAJA	BAJA	MEDIA	ALTA	MUY ALTA
COLOR BLANCO	ACERADO	VERDOSO	AMARILLO VERDOSO	AMARILLO PAJIZO	DORADO
COLOR TINTO	PURPURA	CEREZA	GRANATE	RUBI	TEJA

DESCRIPTOR
Frutas blancas
Membrillo
Manzana
Frutas amarillas
Melocotón
Cítricos
Mandarina
Limón
Naranja
Pomelo
Frutos rojos
Cereza
Fresa
Frambuesa
Frutos negros
Mora
Arándano
Frutas desecadas
Dátil
Higo
Orejones
Ciruelas pasas
Uvas pasas
Frutos secos
Almendra
Nuez
Avellana
Frutas exóticas
Coco
Otros olores frutales
Moscatel

DESCRIPTOR
Floral
Violeta
Rosa
Geranio
Especiado
Tomillo
Regaliz
Clavo
Vainilla
Nuez moscada
Pimienta negra
Canela
Curry
Madera
Madera fresca
Ahumado
Raspón
Vegetal
Aceituna
Aceituna negra
Hoja de laurel
Herbáceo
Tostado
Caramelo
Café
Galleta
Chocolate
Miel
Toffee
Otros
Hinojo
Flor de tojo
Pera
Flores blancas

FASE GUSTATIVA

En boca entra con garra, fresco, vivo, combinado con la calidez necesaria para su equilibrio en boca. Es estructurado y potente. Aparecen recuerdos de zumos de cítricos, especialmente el pomelo con su ligero amargor, que hacen que su postgusto sea largo, sutil y elegante.