

## EVALUACIÓN SENSORIAL DE VINOS

Bodega: QUINTA DA PEZA SL

Vino: QUINTA DA PEZA GODELLO 2013



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

DESCRIPTOR
<b>Floral</b>
Violeta
Rosa
Geranio
<b>Especiado</b>
Tomillo
Regaliz
Clavo
Vainilla
Nuez moscada
Pimienta negra
Canela
Curry
<b>Madera</b>
Madera fresca
Ahumado
Raspón
<b>Vegetal</b>
Aceituna
Aceituna negra
Hoja de laurel
Herbáceo
<b>Tostado</b>
Caramelo
Café
Galleta
Chocolate
Miel
Toffee
<b>Otros</b>

### FASE GUSTATIVA

En boca es ligero, suave y sabroso, cierta gordura, untuoso, pero fresco y con una buena acidez. Sus toques ácidos y dulces le dan equilibrio y le hacen un vino muy personal, con una acusada estructura. Fácil de beber y placentero. Cierta largura con un ligero amargor final. Muy personal y con una excelente tipicidad.