

## EVALUACIÓN SENSORIAL DE VINOS

Bodega: Alan S.A.T.

Vino: Castes Nobres



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>
	Menta

### FASE GUSTATIVA

Goloso, fresco, intenso, taninos dulces.