EVALUACIÓN SENSORIAL DE VINOS

Bodega: **ADEGA O CEPADO SL.**

Vino: **CEPADO MENCÍA**

Adega O Cepado

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

FASE GUSTATIVA
INTENSO, POTENTE, RETROGUSTO QUE RESPETA LA FASE OLFATIVA. COMPLEJO Y LARGO