

## EVALUACIÓN SENSORIAL DE VINOS

Bodega: VIRXE DE GALIR

Vino: G DE GALIR



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

De color amarillo dorado con destellos verdosos. Lágrima media. Muy varietal en nariz, con frescura, floral, con notas de fruta blanca y un pequeño toque de pasas y lima. Matices tostados de su contacto con el roble. Muy denso, largo y fresco en boca, donde vuelven a retornar la frutalidad y las notas florales. De gran carácter y complejidad.