

## WinePleasures.com Hoja de Cata: Vinos tranquilos

1. Datos básicos.

Bodega:

Fecha cata:

Vino:

D.O.:

tinto

blanco

rosado

Variedades: (Marcar con una flecha las variedades y el % ensamblaje)

Variedad	%	Variedad	%	Variedad	%
Cabernet Sauvignon		Sauvignon Blanc			
Garnacha		Moscatel			
Merlot		Gewurztraminer			
Pinot Noir		Chardonnay			
Tempranillo		Riesling			
Trepat		Parellada			
Macabeo		Syrah			
Xarello		Bobal			
Cabernet Franc		Sumoll			

Precio (Euros):

Cosecha:

Grado alcohólico:

Crianza en barrica

Si

no

Nº meses:

Crianza en botella

Si

no

Nº meses:

Producción (Nº de botellas):

Etiqueta:

Análisis visual Color (Marque con una flecha)

**Blanco**

Incoloro  
Amarillo pálido  
Amarillo verdoso  
Amarillo limón  
Amarillo paja  
Amarillo dorado  
Oro pálido  
Oro verde  
Dorado  
Ambar  
Pardusco  
Marrón

**Rosado**

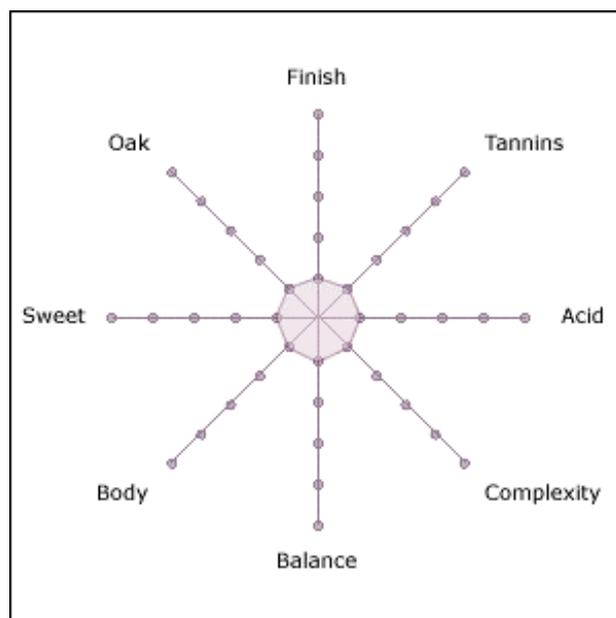
Gris  
Rosado  
Clarete  
Rosa franco  
Rosa cereza  
Rosa frambuesa  
Roas amarillo  
Rosa aranjado  
Rosa albaricoque  
Piel de cebolla  
Anaranjado  
Salmón

**Tinto**

Rojo franco  
Rojo violeta  
Rojo cereza  
Rojo grosella  
Rojo sangre  
Rojo anaranjado  
Rojo amarillento  
Rojo marrón  
Rubí granate  
Bermejo  
Púrpura  
Violeta  
Teja  
Ocre  
Café

2. Aromas

3. Análisis gustativo



4. Sugerencias gastronómicas (Marque con una x)

- Quesos       Vegetariano       Carne - cordero       Carne - ternera       Aperitivo  
 Sopa       Pastas       Pollo       Marisco/pescado       Postre

Otras:

5. Nota de cata global

- 1       2       3       4       5  
Deficiente      Regular      Bueno      Muy bueno      Excelente

Observaciones adicionales: