

## 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**

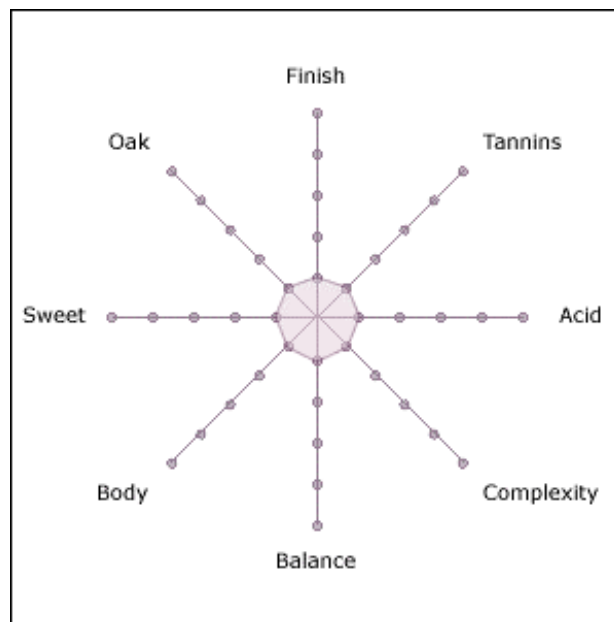
- Gris
- Rosado
- Clarete
- Rosa franco
- Rosa cereza
- Rosa frambuesa
- Roas amarillo
- Rosa aranjado
- Rosa albaricoque
- Piel de cebolla
- Anaranjado
- Salmón

**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: