

Ficha de cata

Asociación de amigos del vino - Huesca · amigosdelvinodehuesca.com

Fecha:	Lugar:	Catador/a:
Vino:	Bodega:	D.O. / zona:
Añada:	Uvas:	Precio:

1. Fase visual (máx. 15 puntos)

Limpidez	☐ Brillante ☐ Límpido ☐ Velado ☐ Turbio
Intensidad del color	☐ Pálido ☐ Medio ☐ Intenso ☐ Muy intenso
Tinte	
Borde (edad)	☐ Joven ☐ En evolución ☐ Evolucionado
Lágrimas / burbuja	
Puntos (0-15)	

2. Fase olfativa (máx. 30 puntos)

Intensidad	☐ Débil ☐ Media ☐ Alta ☐ Cerrado
Franqueza	☐ Limpio ☐ Con defecto (cuál): _____
Familias de aromas	☐ Frutal ☐ Floral ☐ Vegetal ☐ Especiada ☐ Tostada ☐ Lácteo/fermentación ☐ Animal ☐ Mineral
Descripción	
Puntos (0-30)	

3. Fase gustativa (máx. 40 puntos)

Ataque	☐ Suave ☐ Franco ☐ Amplio ☐ Agresivo
Dulzor	☐ Seco ☐ Semiseco ☐ Semidulce ☐ Dulce
Acidez	☐ Baja ☐ Media ☐ Alta
Tanino / astringencia	☐ Ninguno ☐ Suave ☐ Firme ☐ Áspero
Alcohol	☐ Ligero ☐ Equilibrado ☐ Cálido
Cuerpo	☐ Ligero ☐ Medio ☐ Pleno
Equilibrio	☐ Flojo ☐ Correcto ☐ Armónico
Persistencia	☐ Corta (<4 s) ☐ Media ☐ Larga (>8 s)
Retronasal	
Puntos (0-40)	

4. Valoración global (máx. 15 puntos)

Complejidad y tipicidad	
Estado de consumo	☐ Joven ☐ En su momento ☐ Pasado
Maridaje sugerido	
Comentarios	
PUNTUACIÓN TOTAL (0-100)	

Escala orientativa propia de la asociación (15 + 30 + 40 + 15). Más de 90: excepcional · 80-89: muy bueno · 70-79: bueno · 60-69: correcto · menos de 60: mejorable.