



Regioasador

# ANALISIS DE VINOS

18-MAYO-2020

PROCEDENCIA	TIPO DE VINO	VARIETADES	TIEMPO EN BARRICA	% ALCOHOL
PARRAS COAHUILA C. MADERO	3V BLEND 2018	C. SAUVIGNON MEBLOT TEMPRANILLO	12 MESES	13.7

## FASE VISUAL

ASPECTO:	<input checked="" type="checkbox"/> Brillante	<input checked="" type="checkbox"/> Limpio	<input type="checkbox"/> Turbio	<input type="checkbox"/> Mate	<input type="checkbox"/>
CAPA:	<input type="checkbox"/> Opaco	<input checked="" type="checkbox"/> Alta	<input type="checkbox"/> Media	<input type="checkbox"/> Baja	<input type="checkbox"/>
COLOR:	<input type="checkbox"/> Violáceo	<input checked="" type="checkbox"/> Rubi	<input checked="" type="checkbox"/> Granate	<input type="checkbox"/> Cereza	<input type="checkbox"/> Teja

## FASE OLFATIVA

INTENSIDAD:	<input type="checkbox"/> Alta	<input checked="" type="checkbox"/> Media	<input type="checkbox"/> Baja	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
PRIMARIOS:	<input type="checkbox"/> Frutales	<input checked="" type="checkbox"/> Florales	<input type="checkbox"/> Vegetales	<input type="checkbox"/> Especies	<input type="checkbox"/> Minerales
SECUNDARIOS:	<input type="checkbox"/> Lácteos	<input type="checkbox"/> Galleta	<input type="checkbox"/> Plátano	<input type="checkbox"/> Caramelo	<input checked="" type="checkbox"/> Barniz
TERCIARIOS:	<input checked="" type="checkbox"/> Madera	<input checked="" type="checkbox"/> Vainilla	<input type="checkbox"/> Tostados	<input type="checkbox"/> Cuero	<input type="checkbox"/> Pieles
	<input type="checkbox"/> Tabaco	<input type="checkbox"/> Frutos secos	<input checked="" type="checkbox"/> Frutos rojos	<input type="checkbox"/> Chocolate	<input type="checkbox"/> Café
RETRO OLFACION:	<input type="checkbox"/> Intensa	<input checked="" type="checkbox"/> Moderada	<input type="checkbox"/> Corta	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

## FASE GUSTATIVA

SABORES:	<input type="checkbox"/> Ligero	<input type="checkbox"/> Poderoso	<input checked="" type="checkbox"/> Suave	<input checked="" type="checkbox"/> Tánico	<input type="checkbox"/> Seco
	<input type="checkbox"/> Dulce	<input checked="" type="checkbox"/> Acido	<input checked="" type="checkbox"/> Amaderado	<input type="checkbox"/> Cálido	<input checked="" type="checkbox"/> Fresco
TEXTURAS:	<input type="checkbox"/> Aterciopelado	<input checked="" type="checkbox"/> Áspero	<input type="checkbox"/> Sedoso	<input type="checkbox"/> Espeso	<input type="checkbox"/> Oleoso
PERSISTENCIA:	<input type="checkbox"/> Larga	<input checked="" type="checkbox"/> Moderada	<input type="checkbox"/> Corta	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

## CONCLUSIONES

FASE VISUAL: COLOR ENTRE RUBI / GRANATE

FASE OLFATIVA: FLORAL (ROSAS), VAINILLA, TEJUE

FASE GUSTATIVA: FRESCO, ALEGRE, NOBLE, TANICO DELICADO