

Ficha Técnica Degustação de Vinho

Nome _____

Data ____/____/____ Hora _____ Local _____

Nome do vinho _____ Ano _____

Classificação do vinho em seu país _____ Teor Alcoolico_____

Produtor _____ Região _____ País _____

Visual

Cor: () Amarelo-esverdeado () Amarelo-palha () Atijolado
() Violeta () Vermelho-rubi () Vermelho-granada
() Amarronzado () Vermelho-púrpura () Amarelo-dourado

Aparência Limpidez () pouco () médio () muito
Transparência () pouco () médio () muito
Intensidade () pouco () médio () muito
Brilho () pouco () médio () muito

Qualidade Visual () ótimo () médio () pouco

Lágrimas do vinho: (Arcos), (Janela de Igreja), (Círculos). Tecnicamente denominada por arquetes, (líquido que escorre na parede da taça ao girar a mesma, ver explicação no anexo do guia)

- Lágrimas () lentas () rápidas () muito rápidas
- Pernas () longas () poucas
- Anel () pouco () médio () muito

Teor alcoólico (sua percepção) Alto () Médio () Baixo ()

Uvas Principais

() Bonarda _____% () Petit verdot _____%
() Cabernet Sauvignon _____% () Merlot _____% () Syrah _____%
() Sangiovese _____% () Malbec _____% () Pinot Noir _____%
() Tempranillo _____% () Carménère _____% () Zinfandel _____%
() Tannat _____% () Sauvignon Blanc _____%
() Tauriga Nacional _____% () Chardonnay _____%
() Riesling Renana _____% () Moscatel _____%
() Gewurztraminer _____% () Cabernet Franc _____%
() Outras _____

Sua pontuação para o **visual** de 1 a 10 _____



www.papillon.com.br

Olfativo

Aromático () pouco () médio () muito
Complexidade () pouco () médio () muito
Perfil () frutado () floral () especiarias () torrado
() herbáceo () mineral () vegetal

Relacionar os aromas do vinho: (anexo relação dos aromas no Guia para facilitar a identificação)

Aromas: _____

Sua pontuação para **olfativo** de 1 a 10 _____

Gustativo

Ataque () seco () meio seco () doce
Acidez (salivação) () suave () média () intensa
Corpo (densidade) () leve () médio () encorpado
Tanino (adstringência) () suave () médio () firme
Doçura () suave () média () intensa
Salgado () suave () médio () intenso
Defeito () nenhum () pouco () muito

Alcoólico (calor) () não () médio () alto
Final (amargor) () não () leve () médio () intenso
Persistência () curta () média () persistente

Temperatura do vinho na garrafa: _____ Graus

Temperatura do vinho na taça: _____ Graus

Sua pontuação para o **gustativo** de 1 a 10 _____

Sua Análise para comprar esse vinho

Visual _____
Olfativo _____
Gustativo _____
TOTAL _____

Classificação do Vinho (Sua Pontuação)

Excelente: de 28 a 30
Ótimo: 25 a 27
Bom: 21 a 24
Regular: 17 a 20
Ruim: abaixo 17

O melhor juiz para seu gosto é você

Você pode imprimir essa ficha a partir do site: www.papillon.com.br