

**FICHA TÉCNICA PARA DEGUSTAÇÃO DE VINHOS**

**NOME:** \_\_\_\_\_ **SAFRA:** \_\_\_\_\_

**PRODUTOR:** \_\_\_\_\_ **REGIÃO:** \_\_\_\_\_ **PAÍS:** \_\_\_\_\_

**UVAS PREDOMINANTES:** \_\_\_\_\_

**TEOR ALCOÓLICO:** \_\_\_\_\_ % **TEMPERATURA DO VINHO:** \_\_\_\_\_ °C **DATA:** \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ **HORÁRIO:** \_\_\_\_\_ :

**DEGUSTADOR:** \_\_\_\_\_

**1 - EXAME VISUAL**

<b>COR (Tintos)</b>	<input type="checkbox"/> Transparente	reflexos dourados	<input type="checkbox"/> Escassa	<input type="checkbox"/> Salmão/casca de cebola
<input type="checkbox"/> Violáceo	<input type="checkbox"/> Pouco	<input type="checkbox"/> Dourado	<b>DIÂMETRO</b>	<input type="checkbox"/> Castanho
<input type="checkbox"/> Rubi c/ reflexos violáceos	transparente	<input type="checkbox"/> Âmbar	<input type="checkbox"/> Muito pequeno	<b>QUALIDADE VISUAL</b>
<input type="checkbox"/> Rubi	<input type="checkbox"/> Opaco	<b>VISCOSIDADE</b>	<input type="checkbox"/> Pequeno	<input type="checkbox"/> Muito boa
<input type="checkbox"/> Rubi c/ reflexos alaranjados	<b>BRILHO</b>	<input type="checkbox"/> Muito	<input type="checkbox"/> Médio	<input type="checkbox"/> Boa
<input type="checkbox"/> Atijolado	<input type="checkbox"/> Intenso	escorregadio	<input type="checkbox"/> Grande	<input type="checkbox"/> Média
<b>LIMPIDEZ</b>	<input type="checkbox"/> Médio	<input type="checkbox"/> Escorregadio	<b>PERSISTÊNCIA</b>	<input type="checkbox"/> Baixa
<input type="checkbox"/> Muito límpido	<input type="checkbox"/> Fraco	<input type="checkbox"/> Denso (chorão)	<input type="checkbox"/> Grande	<input type="checkbox"/> Média
<input type="checkbox"/> Límpido	<input type="checkbox"/> Ausente	<input type="checkbox"/> Xaroposo	<input type="checkbox"/> Média	<input type="checkbox"/> Fugaz
<input type="checkbox"/> Turvo	<b>COR (Branços)</b>	<b>"PÉRLAGE"</b>	<input type="checkbox"/> Fugaz	<b>COR (Rosés)</b>
<b>TRANSPARÊNCIA</b>	<input type="checkbox"/> Amarelo palha	<b>(Espumantes)</b>	<b>COR (Rosés)</b>	<input type="checkbox"/> Rubi claro (clarete)
<input type="checkbox"/> Muito transparente	<input type="checkbox"/> Amarelo-palha c/ reflexos esverdeados	<b>QUANTIDADE</b>	<input type="checkbox"/> Rosado	<input type="checkbox"/> Péssima
	<input type="checkbox"/> Amarelo-palha c/	<input type="checkbox"/> Abundante		
		<input type="checkbox"/> Razoável		

**2- EXAME OLFATIVO**

**IMPRESSÕES GERAIS**

Agradável  Desagradável  Defeituoso  Amplo (rico, complexo)  Fresco  Fragrante (frutas / flores)

**RECONHECIMENTO DOS AROMAS** (marque um x no **grupo** e sublinhe o **tipo específico**):

**Frutados**

**Frutas frescas:** abacaxi, amora, ameixa, banana, carambola, cassis, cereja, damasco, figo, framboesa, goiaba, groselha, groselha preta, kiwi, laranja, lima, limão, jabuticaba, jaca, maçã, manga, maracujá, melancia, melão, morango, pêra, pêssego, pitanga, tangerina, etc.

**Frutas secas:** ameixa, amêndoa, avelã, castanha, noz, tâmara, uva passa.

**Florais:** acácia, ca0mélia, cravo, dama da noite, hortênsia, jasmim, lírio, rosa, violeta.

**Especiarias:** alcaçuz, anis, astragão, canela, cravo da Índia, cominho, dendê, louro, manjeriç0o, manjerona, noz moscada, orégano, pimenta, pimentão, sálvia, tomilho.

**Vegetais / herbáceos:** feno, folha, funcho, grama, hortelã, menta.  **Animais:** couro, caça, suor.  **Minerais:** petróleo.

**Empireumáticos:** torrefação, tostado, defumado, tabaco, café, chocolate, açúcar queimado, mel0o.  **Madeira:** baunilha, serragem.

**Químicos e Eetéreos:** acetona, álcool, enxofre, fermento, pão, leite, iogurte, manteiga.  **Adocicados:** compota, mel, melado.

**3- EXAME GUSTATIVO**

<b>AÇÚCARES</b>	<input type="checkbox"/> Seco	<input type="checkbox"/> Suave (meio-seco ou meio-doce)	<input type="checkbox"/> Doce	<input type="checkbox"/> Licoroso
<b>AMARGOR</b>	<input type="checkbox"/> Fugaz/ausente	<input type="checkbox"/> Sutil	<input type="checkbox"/> Médio	<input type="checkbox"/> Intenso
<b>ÁLCOOL</b>	<input type="checkbox"/> Fraco	<input type="checkbox"/> Razoável	<input type="checkbox"/> Equilibrado	<input type="checkbox"/> Quente
<b>ACIDEZ</b>	<input type="checkbox"/> Mole	<input type="checkbox"/> Chato/plano	<input type="checkbox"/> Adequado	<input type="checkbox"/> Sápido
<b>TEXTURA</b>	<input type="checkbox"/> Rude / Muito rascante	<input type="checkbox"/> Áspero / rascante	<input type="checkbox"/> Macio / sedoso	<input type="checkbox"/> Aveludado / Redondo
				<input type="checkbox"/> Untuoso

**ADSTRINGÊNCIA (TANICIDADE)**  Ausente  Pouco tânico  Adequado  Tânico  Muito tânico

**INCIDÊNCIA DOS TANINOS:**  Finos/muito agradáveis  Bons/agradáveis  Grosseiros/desagradáveis

**"AGULHA" (Espumantes e frisantes)**  Delicada  Agradável  Grosseira  Muito persistente  Razoavelmente persistente  Fugaz

**CORPO:**

Robusto  Encorpado  Pouco  Encorpado  Magro  Aguado

**AROMA DE BOCA OU RETROGOSTO:**

Muito  Intenso  Intenso  Médio  Sutil  Fugaz

**4- AVALIAÇÃO FINAL**

**MATURIDADE**  Jovem  Pronto  Maduro  Moderadamente Velho  Velho  Decrépito

**DEFEITOS GRAVES**  Oxidado (tinto) / Madeirizado (branco)  "Bouchonné"  "Sulfitado"  Avinagrado

**RECOMENDAÇÃO DE HARMONIZAÇÃO DE PRATOS / OBSERVAÇÕES FINAIS E IMPRESSÃO GERAL:**

---



---



---



---



---