



# FITXA VALORACIÓ VI - FVV



Membre del Jurat:

Data:

**DO**

Alella

Costers del segre

Penedés

Catalunya

Empordà

Priorat

Conca de Barberà

Montsant

Cava

Pla de Bages

Terra Alta

Tarragona

Celler:

Vi:

Preu

Varietats:

Graus Alc.

Any:

## Valoració vi

Puntuació

Recorda que la puntuació comença a 80 (menys) a 100 (més) per cada punt a valorar

**VISUAL**

1 Aspecte (brillant, net, tèrbol, mat)

2 Intensitat / color (evalua sobre la tonalitat que més t'agrada)

3 Disseny de l'etiqueta (segons el teu gust)

4 Format d'ampolla (segons t'agradi - allargada, curta, normal..)

**OLFACTIVA**

5 Olor abans de moure la copa - intensitat (alta, mitjana, baixa)

6 Olor després de moure la copa - intensitat (alta, mitjana, baixa)

7 Apreciació d'aromes identificatives (frutals, florals, vegetals...)

8 Qualitat de l'olor en general (pel teu gust)

**GUSTATIVA**

9 Primera sensació al tast (àcid, dolç, amarg, verd, frutal..)

10 Més sensacions al tast (picant, suau, pastós, lleuger, aspre...)

11 Persistència del gust (llarga, moderada, curta)

12 Valoració del gust cap a mitja ampolla (igual, millora, empitjora)

VALORACIÓ GLOBAL

Observacions lliures:

---

---

---