



# Vino Mex

Vinos mexicanos y vinícolas de México  
Ficha de cata descriptiva

## 1. Vista

Color	Vino blanco	blanco - amarillo claro amarillo verde paja dorado oscuro maderizado manchado ambar
	Vino tinto	negro azuleado purpuro granate encarnado rubi carmin bermellon ladrillo teja anarajando
	Vino rosado	gris rosado rosa rosa violaceo rosa anaranjado rojizo cafe
Intensidad:	palida lijera debil mediana sostenida intensa profunda abisal suntuosa	
Evolución:	nula lijera normal evidente fuerte excesivo	
Limpidez	perfecta limpida velada turbia opaca rota	
Brillo	cristalino brillante vivo claro mate apagado sucio cargado	

## 2. Olfato

Intensidad	cerrado retenido evanescente debil discreto mediano fuerte potente ligera
Descripcion:	Tipo: complejo fijo elegante vivo tipico noble fresco sencillo pesado suave violento comun desagradable anonimo desarrollado rostisado stricto fino untuoso palido acerbo equilibrado nervioso aromatico
	Naturaleza: animal balsamico picante empireumatico "bosque" floral vegetal quimico afrutado madera
Defectos	picado malolactico fenico corcho oxidado

### 3. Gusto

Descripcion	Inicio:	plano blando suave redondo vivo mordiente acido fuerte
	Evolucion:	amplia potente generosa tanica plana acida continua franca fresca nerviosa picante
	Final:	tanico acido salado agrio metalico abocado
Estructura		harmoniosa potente concentrada tipica amplia redonda apretada grasosa untuosa aterciopelada pesada grosera seca hueca delgada descarnada vieja con cuerpo ligera equilibrada
Taninos		duros amargos asperos astringentes suaves sedosos empolvados satinados densos envueltos
Acidez		acido verde nervioso vivo fresco plano blanco fuerte picante
Sabores de boca		potentes finos groseros sencillos complejos excepcionales dulces
Persistencia aromatica		nula corta normal larga infinita
Defectos		assufrado grasoso pasado picado oxydado corcho herbaceo

¿Quiere mas información sobre los vinos mexicanos?

Vea aqui : <http://www.vinos-mexicanos.com>