

**La
Vista**

**El
Aroma**

**El
Sabor**

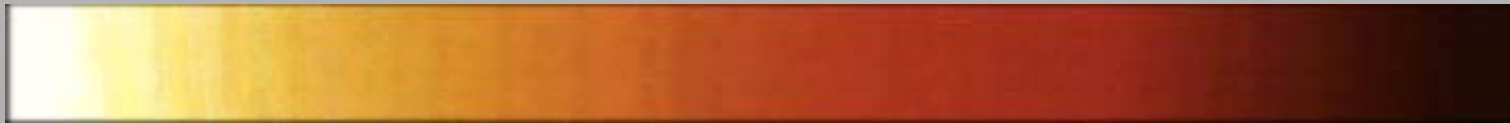
CATA ORGANOLÉPTICA



Apariencia/Color

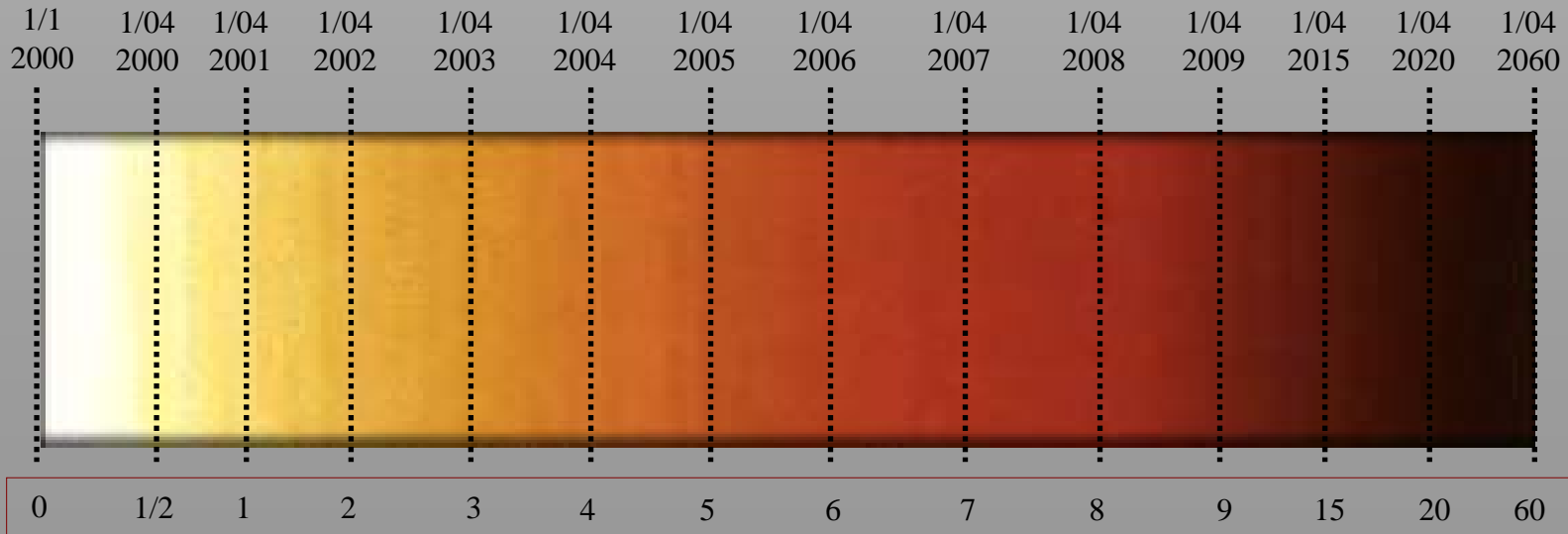


1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14
Ginebra /Fino /Chardonnay/Sol Naciente /Pajizo /Sauternes Joven /Oro Pálido/ Oro/ Sauternes Maduro/Cobre/ Amontillado/ Madeira/Oloroso/Cahoba /Melaza



La
Vista

Evolución estándar del color



PREMISAS

- Elegancia
- Amplitud
- Persistencia



El Aroma

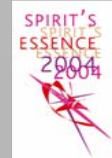
FAMILIAS AROMÁTICAS

- Causa = Efecto
- Aromas primarios
- Aromas terciarios

CALIDAD

- Sensación final = Sentimiento
- Integración componentes

Paleta Aromática Visual



**El
Aroma**



AROMAS PRIMARIOS

AROMAS TERCIARIOS

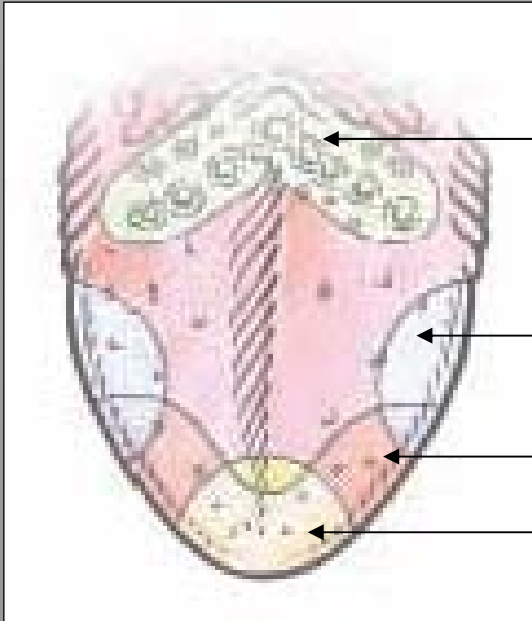
Primer Nivel	Segundo Nivel	Tercer Nivel	Primer nivel	Segundo Nivel	Tercer Nivel
Aldehídos	<ul style="list-style-type: none"> · Hoja · Floral 	<ul style="list-style-type: none"> · Heno seco · Cumarina · Heno cortado · Hoja verde · Césped cortado · Geranio · Tomate verde · Violeta 	Extractos	<ul style="list-style-type: none"> · Jerez · Bourbon 	<ul style="list-style-type: none"> · Alcohol Etilico · Goma quemada · Vainilla · Esencia · Parafina · Ron · Aguardiente · Pulpa de fruta
Ésteres	<ul style="list-style-type: none"> · Fruta · Fragrancia · Disolvente 	<ul style="list-style-type: none"> · Perfumado · Esencia · Rosa · Clavel · Plástico quemado 	Aceites	<ul style="list-style-type: none"> · Nuez · Mantequilla · Graso 	<ul style="list-style-type: none"> · Marzipan · Crema · Jabonoso · Seboso · Grasa de cordero
Fenoles	<ul style="list-style-type: none"> · Medicinal · Turboso · Ahumado 	<ul style="list-style-type: none"> · TCA · Yodo · Fenol · humo · Creosota · Abedul · Madera quemada · Alquitrán 	Meloso	<ul style="list-style-type: none"> · Miel · Vainilla 	<ul style="list-style-type: none"> · Flan · Melaza · Toffee
			Madera	<ul style="list-style-type: none"> · Resina · Savia 	<ul style="list-style-type: none"> · Pino · Cera

PREMISAS

- Contacto Inicial
- Paso de boca
- Retrogusto
- Retronasal



El Sabor

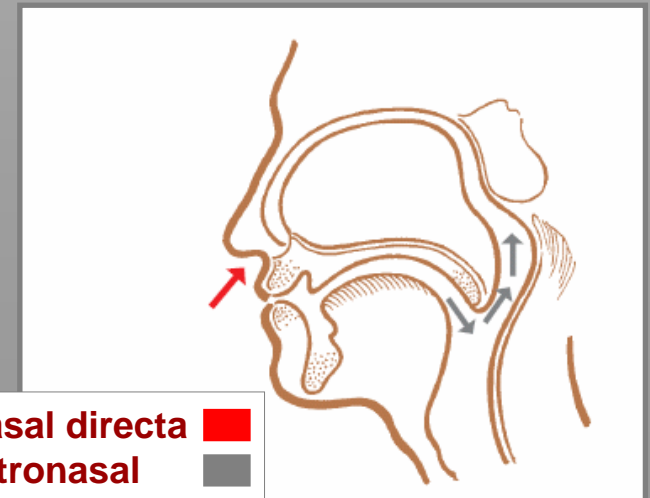


Amargo

Salado

Ácido

Dulce



Vía nasal directa ■
Vía retronasal ■

Paleta Gustativa / Paso por Barrica



**El
Sabor**



IMPORTANCIA DE LA COPA EN LA DEGUSTACIÓN

Trinomio básico : **Calidad del Espirituoso**
Temperatura de Servicio
Calidad y tipo de Copa

El continente determina del contenido

El gusto se mantiene toda la vida, las sensaciones olfativas disminuyen con la edad



**El
Aroma**



**El
Sabor**

Espirituosos Envejecidos



Destilados Envejecidos
Brandy, Cognac, Armagnac,

.....

SPIRIT'S SPIRIT'S ESSENCES 2004



Pulltap's® & Pullparrot®
SACACORCHOS Y ACCESORIOS