

SECUENCIA DE DECANTACION SENSORIAL	
Visual	
Aspecto	Limpido, Opaco, Turbido, Fangoso
Intensidad	Ligero, Medio, Saturado, Fuerte
Color	Vinos Blancos: Cristalino, Amarillo pálido, Amarillo, Ocre, Ambar
	Vinos Tinto: Violeta, Rubí (9b111E), Carmesí, Ladrilloso, Rojo Granate.
Matiz	Vinos Blancos: Plateado, Pajizo, Reflejos verdosos pálidos, Verde limón, Dorado Ocre
	Vinos Tintos: Azules, Púrpura, Rojo Rubí, Rojo Grarnate, Cobrizos
Piernas	Delgadas, Medias, Gruesas
Efervescencia	Ausente, Escasa, Ligera, Evidente, Abundante
Aromas	
Faltas (Si/No)	Oxidización, TCA, SO2, Acetato de Etilo, Acidez Volatil, Exceso de Brettanomyces (Dekkera), Geosmina, Pirazina
Intensidad	Baja, Moderada, Fuerte
Tiempo de vida del vino en buen estado	Joven (Hasta 4 años), Desarrollado (5 a 10), Envejecido (Sobre 10)
Fruta	Blanca: Peras, Manzanas, Cítricos, Tropicales, Frutos amarillos de hueso (Seguir con específico lo más posible).
	Rojos: Rojos, Negros, Azules (Seguir con específico lo más posible).
Carácter frutal	Fresca, Madura, Cocida, Seca, Preservas (Mermelada/Jalea)
Aroma no frutales	Floral, Resinoso Vegetal, Especiado picante, Especies Aromáticas, Animal, Químico, Fermentación
Terrosos	Sotobosque, Composta, Champiñones (Setas), Tierra húmeda
Minerales	Mineral, Piedra Mojada, Limo, Tiza, Pizarra, Pedernal
Empireumáticos	Secundarios, Terciarios (Caramelo Quemado, Café Tostado, Chocolate Negro, Almendras Tostadas)
Gusto	
Dulce	Sutil, presente, concentrado
Acido	Débil, Moderado, Fuerte
Astringencia	Débil, Moderada, Seca, Poderosa
Umami	Ausente, Debil, Sabroso, Proteico
Salinidad	Debil, Sutil Moderada, Fuerte
Alcohol (Pseudocalorica)	Ligero, Tibio, Caliente
Cuerpo	Aguado, ligero, medio, denso, concentrado.
Tactil (Textura)	Acuoso, Medio, Aceitoso
Tactil (Efervescencia)	Hormigueo, Aguja, Espumosa, Abundante
Equilibrio	Balanciado / Desbalanceado
Persistancia	Breve, Corta, Medio, Larga, Muy Larga
Retro Olfacción (Retronasal)	
Intensidad	Débil, Moderada, Fuerte
Fruta	Blanca: Peras, Manzanas, Cítricos, Tropicales, Frutos amarillos de hueso, Frutos rojos de hueso, (Seguir con específico lo más posible).
	Rojos: Rojos, Negros, Azules
Carácter frutal	Fresca, Madura, Cocida, Seca, Preservas (Mermelada/Jalea)
Aroma no frutales	Floral, Vegetal, Herbácio, Especiado, Animal, Cuero, Petroleo, Fermentación
Terrosos	Sotobosque, Composta, Champiñones (Setas), Tierra húmeda
Minerales	Mineral, Piedra Mojada, Limo, Tiza, Pizarra, Pedernal
Amaderados	Ninguno, Suave, Amaderado, Ahumado (Origen)