

## ANÁLISIS SENSORIAL

- **PAQUETE ORGANOLÉPTICO BÁSICO:** para un único vino.

Incluye a su vez dos paquetes indivisibles:

- Analítica química organoléptica: acidez volátil, acidez total, pH, grado alcohólico, anhídrido sulfuroso libre, y anhídrido sulfuroso total.
- Análisis de cata organoléptica: realizado por un panel de cata de 2 catadores técnicos en enología y expertos en cata.

El resultado será una valoración descriptiva, con la indicación específica de posibles virtudes y defectos, así como aptitudes técnicas del vino.

NOTA: en el caso de que dicho vino posea algún defecto que nuestros técnicos consideren subsanable, se ofertará un estudio independiente con objetivo de eliminarlo, que el cliente podrá aceptar o no. Se dará un presupuesto adecuado al tipo de defecto.

- **PAQUETE ORGANOLÉPTICO COMPLEJO:** para un conjunto de 6 vinos:

Incluye a su vez dos paquetes indivisibles:

- Analítica química organoléptica: acidez volátil, acidez total, pH, grado alcohólico, anhídrido sulfuroso libre, y anhídrido sulfuroso total.
- Análisis de cata organoléptica: realizado por un panel de cata de 4 catadores:
  - 2 catadores técnicos en enología y expertos en cata.
  - 1 catador con amplia experiencia comercial y cata, en el sector del vino.
  - 1 consumidor.

El resultado será una valoración descriptiva, con la indicación específica de posibles virtudes y defectos, así como aptitudes técnicas de cada uno de los vinos por separado; y una visión general de la bodega y posibles mejoras.

NOTA: si el cliente lo solicita se elaborará un informe comercial de relación calidad-precio de dos de sus vinos en el mercado actual, (imprescindible información por parte de la bodega), un estudio de la competencia (a elegir 2 vinos de la competencia por la bodega), y la posible imagen de los mismos en el mercado.

- **ESTUDIO ORGANOLÉPTICO ESPECÍFICO PARA CADA CLIENTE.**