




GUÍA DE CATA

Una cata de vino se divide en tres frases consecutivas:

 **Fase visual:** como en todo, la vista nos incita a degustar. Inclina tu copa unos 45° y comprueba el brillo, el color, la intensidad, las burbujas...

 **Fase olfativa,** este punto será el más descriptivo. A copa parada primero y moviendo con soltura después, descubrirás los olores que nuestro vino desprende.

 **Fase gustativa,** llegamos al mejor paso. Saborea nuestro vino en pequeños tragos y múevelo por toda la boca.

Y ahora, te animamos a adivinar tu vino con estas tres fases.

















Madera

Fruta

Flores

Tierra

Dulce

Salado

Amargo

Ácido



BODEGAS VIÑASORO

Ahora comprueba si tus resultados coinciden con las características de nuestros vinos.



COUPAGE

100% Sauvignon Blanc

GRADO

13,5% Vol.



Colores amarillos verdosos muy puros.



Aromas a frutas tropicales
-mango y plátano-
y cierto toque herbáceo.



Intensa acidez y aromas tropicales



COUPAGE

100% Tempranillo

GRADO

13,5% Vol.



Rojo rubí intenso y brillante



Fruta madura y mora, toques de regaliz,
gran armonía de aromas especiados
y madera bien integrada.



Gran equilibrio tancidad-acidez.
Es complejo y carnosos.

«El vino es poesía embotellada» *Robert Louis Stevenson*

Comparte tu experiencia con una historia en Instagram
y etiquétanos: [@hotel_restaurante_vinasoro](https://www.instagram.com/hotel_restaurante_vinasoro)

Hotel Château Viñasoro

CM-3107, Ctr. Alcázar - Manzanares, Km. 7,200 · 13600 Alcázar de San Juan (C. Real)
Tlfo. 926 541 074 · Mvl. 626 053 030 · www.bodegasvinasoro.com · info@vinasoro.com

bodegasvinasoro.com