



TIPOS DE VINOS

VARIEDADES DE UVAS

AROMAS Y DEFECTOS

HOME-LOGO

GUIA DEL VINO

COMO CATAR

CONTACTO

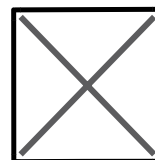
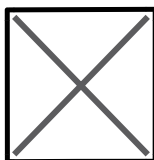
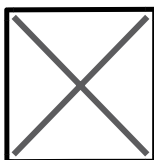
TINTAS
BLANCAS

dropdownlist

MARIDAJE
SERVICIO
GUARDA

dropdownlist

COMO CATAR



VISTA

El primer paso en la cata de un vino es observar su aspecto. Para ello, debemos fijarnos en el color, la intensidad y la claridad del mismo. También es importante observar la burbuja y el comportamiento del vino al ser agitado.

OLFATO

El segundo paso en la cata de un vino es olerlo. Para ello, debemos fijarnos en el aroma, la intensidad y la claridad del mismo. También es importante observar la burbuja y el comportamiento del vino al ser agitado.

GUSTO

El tercer paso en la cata de un vino es probarlo. Para ello, debemos fijarnos en el sabor, la intensidad y la claridad del mismo. También es importante observar la burbuja y el comportamiento del vino al ser agitado.

pie de pagina

Contacto

COMPARTE Y SEGUINOS



Copyright