

INTRODUCCIÓN

FACTORES

BUSCADOR

BORRAR FILTROS

PORTAFOLIO DE VINOS ESPAÑOLES

Herramienta destinada a apoyar a sumilleres u otros profesionales especializados en la selección, recomendación y presentación de vinos durante catas y eventos.

76
Regiones

480
Bodegas

845

Vinos

1 mill.

Valoraciones

Fuente de Datos

Conjunto de datos extraído de Kaggle.

- Nombre del viñedo
- País
- Nombre del vino
- Región de origen
- Año de cosecha
- Precio por botella
- Puntuación de calidad
- Tipo de vino
- Nº de valoraciones
- Cuerpo y acidez

Público Objetivo

Sumilleres especializados en la curaduría de vinos para eventos exclusivos y catas de alta gama. Sus consumidores buscan vinos de calidad, que equilibren prestigio y accesibilidad, con características distintivas para ocasiones especiales, así como coleccionistas y entusiastas del vino interesados en descubrir nuevas etiquetas y regiones.

Foto: María José Huertas, del restaurante Paco Roncero, mejor sumiller de España en 2024. Vinos por Regiones y Bodegas Todas Barcelona Valencia/València Lisboa PORTUGAL Argel Rabat Fez **MARRUECOS** Marrakesh **ARGELIA** © 2024 Microsoft Corporation





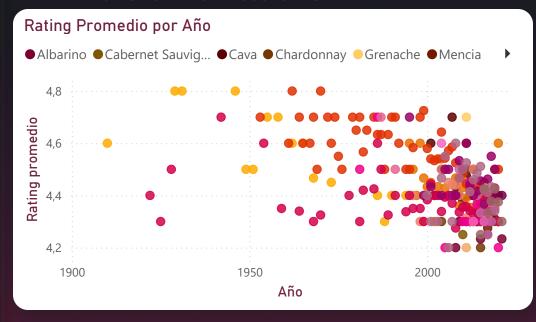
INTRODUCCIÓN

FACTORES

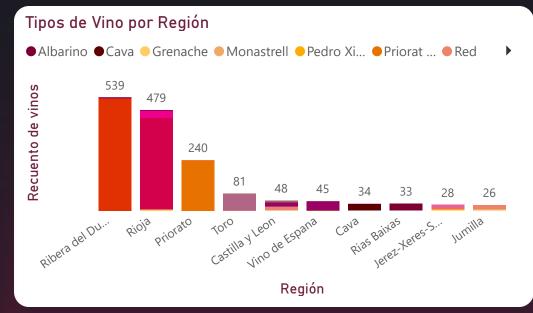
BUSCADOR

BORRAR FILTROS

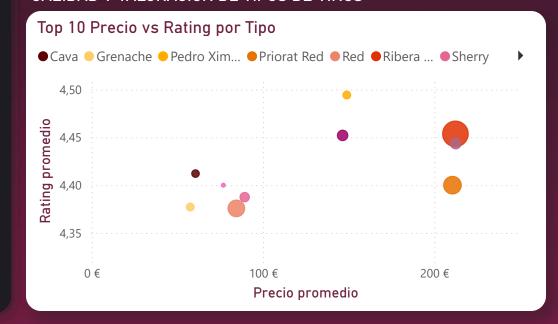
PREFERENCIAS POR AÑO DE COSECHAS



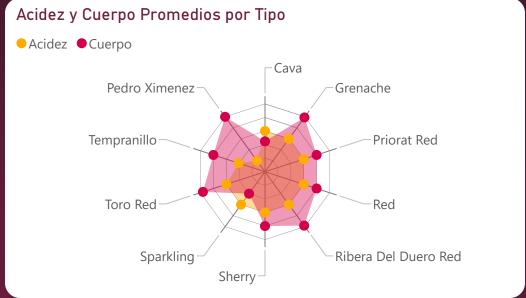
PREFERENCIAS REGIONALES

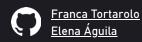


CALIDAD Y VALORACIÓN DE TIPOS DE VINOS



SEGMENTACIÓN POR PERFIL SENSORIAL





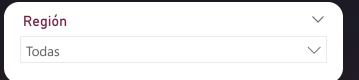


BUSCADOR DE VINOS

Tipo

Todas

Rango de Precio	~
Todas	\checkmark



INTRODUCCIÓN

FACTORES

BUSCADOR

BORRAR FILTROS

Vino	Tipo	Bodega	Región	Año	Precio	Rating	N° valoraciones	Ranking •
Reserva Rioja (Finca Ygay)	Rioja Red	Marques de Murrieta	Rioja	2016	23 €	4,20	8318	7
Vina Ardanza Reserva	Rioja Red	La Rioja Alta	Rioja	2007	23,7 €	4,20	9098	6
Vina Ardanza Reserva	Rioja Red	La Rioja Alta	Rioja	2012	20 €	4,30	9092	5
Vina Ardanza Reserva	Rioja Red	La Rioja Alta	Rioja	2009	24,38 €	4,30	10273	4
Rioja Reserva	Rioja Red	Marques de Riscal	Rioja	2016	15,9 €	4,20	16505	2

Aperitivos, mariscos, postres

Maridaie

4,22

Cuerpo

3

Acidez

En el ámbito de la restauración el maridaje se refiere a combinaciones de comida y vinos, y es el sumiller el encargado de recomendar las

combinaciones a los comensales.

[1-5]

Se refiere a la sensación de peso o textura que el vino tiene en la boca. Esto puede variar desde un vino que se siente ligero y etéreo hasta uno que es denso y pesado. [1-5]

Es el resultado de los ácidos orgánicos que se encuentran naturalmente en las uvas, como el ácido tartárico, málico y cítrico. Afecta su sabor y su capacidad para envejecer.

