

En la realización de este proyecto académico han participado Rubén Gómez Márquez y Andrés Felipe Bello Zapata.

En el desarrollo de este proyecto se trataba de identificar que propiedades químicas de los vinos rojos afectaban más a la decisión de los consumidores a la hora de decidir si el vino es mejor o peor.

Aunque la base de datos tiene un comportamiento bastante subjetivo, se logra identificar que en general, los vinos que presentan una calificación mayor (QUALITY) tienden a presentar niveles bajos de acidez volátil, niveles altos de ácido cítrico y niveles de sulfato alto. En lo referente al alcohol, es común que presenten niveles altos, superiores a 10.4 %. Siendo esta última propiedad, el alcohol, la que más tienen en cuenta los consumidores en comparación con las demás propiedades químicas.

CONTRIBUCIONES	FIRMA
Investigación previa	R.G.M y A.F.B.Z
Redacción de las respuestas	R.G.M y A.F.B.Z
Desarrollo del código	R.G.M y A.F.B.Z