# Ficha de degustação de vinho

Sirva do mais leve para o mais encorpado, e os secos antes dos doces. Olhe, cheire, prove e só então anote.

## Vinho 1

Nome _____

Uva _____ Safra _____

Cor _____

Aroma _____

Sabor _____

Doçura (1) (2) (3) (4) (5)

Acidez (1) (2) (3) (4) (5)

Tanino (1) (2) (3) (4) (5)

Corpo (1) (2) (3) (4) (5)

**Nota, de 0 a 100**

Compraria de novo? sim ◯ não ◯

## Vinho 2

Nome _____

Uva _____ Safra _____

Cor _____

Aroma _____

Sabor _____

Doçura (1) (2) (3) (4) (5)

Acidez (1) (2) (3) (4) (5)

Tanino (1) (2) (3) (4) (5)

Corpo (1) (2) (3) (4) (5)

**Nota, de 0 a 100**

Compraria de novo? sim ◯ não ◯

## Vinho 3

Nome _____

Uva _____ Safra _____

Cor _____

Aroma _____

Sabor _____

Doçura (1) (2) (3) (4) (5)

Acidez (1) (2) (3) (4) (5)

Tanino (1) (2) (3) (4) (5)

Corpo (1) (2) (3) (4) (5)

**Nota, de 0 a 100**

Compraria de novo? sim ◯ não ◯

## Vinho 4

Nome _____

Uva _____ Safra _____

Cor _____

Aroma _____

Sabor _____

Doçura (1) (2) (3) (4) (5)

Acidez (1) (2) (3) (4) (5)

Tanino (1) (2) (3) (4) (5)

Corpo (1) (2) (3) (4) (5)

**Nota, de 0 a 100**

Compraria de novo? sim ◯ não ◯

### Ordem de prova

Espumante, branco, rosé, tinto leve, tinto encorpado e, por último, os doces e fortificados. Água e pão entre um e outro.

Acidez é o frescor. Tanino é o que seca a boca. Corpo é o peso do vinho.