



LA CÉDULA DE LA CATA

Nombre del evento: Mezcaval2022
 Lugar: Mineral de Pozos
 Fecha: 25/07/2022

Nombre del Maestro Catador: Juan Antonio Castellanos Cardona

Instrucciones: Los destilados inician con 10 puntos y se les va descontando puntos si se encuentran inconsistencias.

CEDULA DE JURADO DE CATA ANÁLITICA					
se califica negativo si se encuentran:					
		Inconsistencias	Plano	Complejo	Total
1. Aromas primarios percibidos:	1	-1	-0.5	0	1
Franco (limpio)					
Intensidad positiva					
Calidad					
		Baja	Media	Alta	Total
2. Untuosidad (lagrimas)	1	-1	-0.5	0	0.5
			No coincide con tiempo de añejamiento	Si coincide con el tiempo de añejamiento	Total
3. Color (claridad)	1		-0.5	0	1
		No cristalino con impurezas	Cristalino con partículas	Cristalino sin impurezas	Total
4. Limpidez (pureza)	1	-1	-0.5	0	1
		Baja	Media	Alta	Total
5. Intensidad	1	-1	-0.5	0	1
		Inconsistencias	Plano	Complejo	Total
6. Aromas secundarios percibidos:	1	-1	-0.5	0	1
Franco (limpio)					
Intensidad positiva					
Calidad					
		Desagradable	Agradable y no coincide el olor con sabor	Agradable y coincide el olor con el sabor	Total
7. Retronasal	1	-1	-0.5	0	1
		Alto	Medio	Bajo	Total
8. Percepción táctiles percibidas	1	-1	-0.5	0	1
		Desagradable	Plano	Agradable	Total
9. Percepción gustativa	1	-1	-0.5	0	1
		Corto	Medio y agradable	Largo y agradable	Total
10. Retrogusto	1	-1	-0.5	0	1

En cualquier caso, desagradable = menos 1.

Total					9.5
Gran total					

Si el destilado obtiene como mínimo 8.5 puntos de calificación de un máximo de 10, el Laboratorio de Cata expedirá un Certificado de Calidad Premium con Validez Oficial

Tipo de bebida	Ron
Marca	Nelly
Lote	3520
Clasificación	
Clase	Blanco
Características	Aromas a maguey
Inconsistencias encontradas	

Nombre y firma del catador y/o Maestro Catador: Juan Antonio Castellanos Cardona

Notas sensoriales para la ficha de técnica de la marca					
	Nulo	Muy bajo	Regular	Fino	Fuerte
Materia prima (maguey, planta verde)					
Cítrico (naranja, lima, limón, toronja, piña, guayaba)					
Herbal (pasto, yerbabuena, frescura)					
Floral (flor, rosa, especias)					
Frutal (manzana, durazno, dulzura, pera)					
Lácteo (queso, fermento, levadura, mantequilla)					
Ahumado / madera (tierra, barro, "mezcal", ceniza, chocolate)					
Defectos	Nulo	Muy bajo	Regular	Fino	Fuerte
Amargo en boca, áspero en garganta, descompuesto (Alcoholes superiores)					
Acetona, pegamento (Acetato de etílico)					
Picante, manzana verde (Acetaldehído)					
Mantequilla (Diacetil)					
Jabonoso (Ácidos grasos)					
Queso rancio (Ácido butírico)					
Vinagre (Ácido acético)					
Huevo podrido, queso rancio, cebolla, azufre (Sulfuros)					
Medicina. Cloro (Clorofenol)					