

VINOS PREFERENCIAS

Tus resultados

Amargor / Taninos



Sensibilidad moderada al amargo



Resultado descriptivo

Percibe el amargor pero lo tolera si hay equilibrio entre fruta, acidez y taninos; prefiere vinos de cuerpo medio.

Tus resultados



Sensibilidad moderada



Resultado descriptivo

Percibe el amargor de forma equilibrada; disfruta tintos de cuerpo medio y taninos redondos.

Tus resultados



Sensibilidad moderada



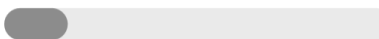
Resultado descriptivo

Tolera taninos medios; prefiere vinos balanceados, como Merlot o Tempranillo joven.

Tus resultados



Baja sensibilidad



Resultado descriptivo

Menor respuesta al amargor tipo cafeína; suele aceptar taninos firmes y vinos estructurados (Cabernet Sauvignon, Syrah).

Tus resultados

Sensación cálida del alcohol (oral burn)



Sensibilidad moderada al alcohol (burn)



Resultado descriptivo

Percibe la calidez del alcohol pero la tolera si hay equilibrio fruta-acidez-cuerpo. Prefiere cuerpo medio y alcohol moderado (Chardonnay equilibrado, Albariño, Merlot joven, rosado seco).

Tus resultados

Tolerancia metabólica al alcohol



Metabolismo lento



Resultado descriptivo

Tolera vinos con cuerpo y alcohol alto; disfruta Syrah o Cabernet Sauvignon.

Tus resultados

Acidez / Frescura



Sensibilidad moderada



Resultado descriptivo

Tolera acidez vibrante si hay cuerpo o fruta que equilibre (Albariño, Chardonnay equilibrado, Pinot Noir fresco).

Tus resultados



Sensibilidad moderada



Resultado descriptivo

Acepta acidez marcada si el vino tiene volumen y fruta; disfruta Albariño, Chenin o tintos de cuerpo medio.

Tus resultados



Sensibilidad moderada



Resultado descriptivo

Prefiere vinos de acidez equilibrada como Albariño o Chardonnay fresco.

Tus resultados

Dulzor / Alcohol (hedónico-metabólico)



Balance dulce-ácido



Resultado descriptivo

Prefiere vinos equilibrados.

Tus resultados



Metabolismo intermedio



Resultado descriptivo

Tolera bien vinos de alcohol moderado y cuerpo medio; aprecia el balance entre estructura y frescura (Chardonnay sin barrica, Merlot joven, Rosado seco).

Tus resultados

Afinidad por vinos blancos



Afinidad moderada



Resultado descriptivo

Prefiere blancos equilibrados con fruta y acidez armónica.

Tus resultados

Aromas florales / violeta



Sensibilidad moderada



Resultado descriptivo

Percibe florales si están balanceados.

Tus resultados



Sensibilidad moderada



Resultado descriptivo

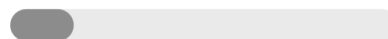
Percibe notas florales equilibradas, más presentes en vinos jóvenes o con ligera evolución (Grenache, Merlot joven, Torrontés).

Tus resultados

Aromas frutales / florales secos (β -damascenona)



Baja sensibilidad



Resultado descriptivo

Percibe menos notas florales secas.

Tus resultados

Aromas verdes / herbales



Alta sensibilidad a aldehídos verdes



Resultado descriptivo

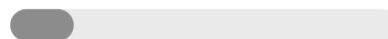
Percibe notas vegetales marcadas.

Tus resultados

Aromas ahumados / tostados



Baja sensibilidad



Resultado descriptivo

Prefiere vinos jóvenes y frutales.

Tus resultados

Recompensa / respuesta hedónica



Metabolismo intermedio



Resultado descriptivo

Equilibrio entre intensidad y calma gustativa.

Tus resultados



Sensibilidad moderada



Resultado descriptivo

Busca equilibrio entre intensidad y armonía.

