

ANÁLISIS ORGANOLEPTICO-SENSORIAL AGUA WILD KO

Fecha: 14-12-2018

Lugar de Origen: Fundo Coreo, Los Ángeles

Región: Bío Bío

Profundidad de extracción: 50 Metros

Caudal: 32 litros por segundo

Temperatura de extracción: 7 grados C.

Frescura: presenta un frescor natural agradable y delicado al paladar

Efervescencia: NO

Transparencia: Posee una gran vivacidad y brillo natural en vista

Olor: Es neutra en nariz, con leves toques de hojas secas, pasto y piel de limón

Acidez: presenta una acidez natural muy delicada, lo que realza su agradable sensación de dulzor al final de boca, propio de su baja mineralidad.

Sapidez: presenta un contenido bajo en minerales, especialmente en sodio, lo que la hace ser un agua ligera y de textura suave en boca.

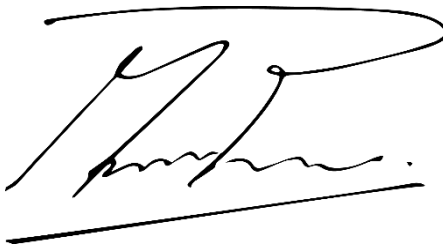
Estructura: es un agua bastante equilibrada, presenta una estructura uniforme y se mueve con ligereza por el paladar.

Suavidad: Es un agua que se mueve con suavidad y delicadeza en boca

Persistencia: Su persistencia es media, marcado por un retrogusto ligeramente dulce.

Nota de Cata:

Es un agua limpia y brillante en vista. Aromáticamente es bastante neutra, con ciertos toques a pasto, hojas secas y piel de limón. En boca se mueve con ligereza, es fresca, de textura suave, con ciertos sabores cítricos y herbáceos. Su final es ligeramente dulce y de persistencia media en boca



Marcelo Pino

Mejor Sommelier de Chile 2011

Editor y Productor de la guía de aguas de Chile