

CATA DE VINOS.

DURACIÓN; 4 HORAS

PRECIO: 7,50 EUROS

FECHA: JUEVES 03/12/26 o SABADO 13/03/27

HORARIO: JUEVES 16.30-20.30 HORAS, SABADO 10:00-14:00 HORAS.

MONITOR: JUAN CARLOS GUTIERREZ CARA

- CLASIFICACION DE LOS VINOS EN ESPAÑA.

(DIFERENCIA ENTRE VINO DE MESA, D. O. E IGP).

- ELABORACION DEL VINO BLANCO Y DEL VINO TINTO,

(LOS DIFERENTES PROCESOS QUE TRANSCURREN DESDE QUE SE COSECHA LA UVA HASTA QUE SALE A LA VENTA EL VINO).

- FASES DE LA CATA,

(FASE VISUAL, FASE OLFATIVA Y FASE GUSTATIVA).

- COMO CONSERVAR EL VINO.

(LUGAR, TEMPERATURA, HUMEDAD,ETC).

-MARIDAJE.

(LAS DIFERENTES CONBINACIONES QUE SE PUEDEN HACER ENTRE PLATOS Y VINOS).

-VINOS ESPECIALES.

(ESPUMOSOS, GENEROSOS,ETC).