

PROGRAMACIÓN DEL 2º TRIMESTRE CURSO CATA DE VINOS

1. Identificación de principales aromas en el vino tinto joven
2. Identificación de principales aromas vino blanco joven
3. Identificación de principales defectos del vino y cata de 5 sabores básicos
4. Elaboración mediante el método de Maceración carbónica
5. Alta expresión de variedades clásicas blancas de Rioja
6. Alta expresión de variedades clásicas tintas de Rioja
7. Vinos procedentes de suelos de pizarra
8. Vinos procedentes de suelos de caliza
9. Vinos procedentes de suelos de granito