

Cata de vinos según su proceso de elaboración

Modalidad: curso e-Learning Duración: 9 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

- Discriminar los atributos de los vinos y otras bebidas alcohólicas que sean perceptibles en la cata
- Reconocer y registrar las características organolépticas de los vinos y otras bebidas alcohólicas nacionales y extranjeras de acuerdo con la metodología de la cata.

CONTENIDOS

1. Cata de vinos blancos.
2. La cata de diversos vinos rosados.
3. Cata de diversos vinos tintos.
4. Cata de vinos espumosos.
5. Cata de vinos de licor.
6. Cata de vinos naturalmente dulces.