

VINIFICAÇÃO DE VINHOS BRANCOS

Nº de Módulos: 1

Duração (min): 120

Programa de formação:

1.1. Resumo.

- Vinificação de vinhos brancos
- Principais tipos de vinificação

1.2. Destinatários.

A todas as pessoas que já frequentaram um curso de Iniciação à Prova e que desejam aprofundar os seus conhecimentos sobre este tema.

1.3. Principais objectivos da formação.

- Introdução aos diferentes métodos de vinificação e estágio de vinhos brancos (maceração pelicular, fermentação em cuba de inox vs. madeira, estágio em barricas, batonnage, etc...)
- Prova de vinhos originários dos diferentes métodos de vinificação e estágio
- Identificação do potencial de envelhecimento de cada tipo de vinho

Prova de vinhos

