

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Referencia: ONV2CT0436

Nombre: Conservación y evolución de vinos y otras bebidas en restauración

Duración: 10 horas

Modalidad: Teleformación

Objetivos:

Analizar el proceso de conservación y maduración de vinos y otras bebidas en bodega.

Contenidos:

1. La evolución del vino como producto vivo.
2. La añada en las etiquetas.
3. Ciclos de vida del vino.
4. La maduración del vino en la botella.
5. La madurez de los vinos de mercado.
6. El vino como inversión.
7. El momento óptimo de consumo.
8. Posición idónea de las botellas.
9. Los tapones.