

## FICHA TÉCNICA DEL CURSO

**Referencia:** ONV2CT1601

**Nombre:** Vinificaciones especiales para hostelería

**Duración:** 10 horas

**Modalidad:** Teleformación

### Objetivos:

Identificar los procesos de elaboración de los diversos tipos de vinificaciones especiales para reconocer los factores que influyen en su calidad Describir los procesos de elaboración de los diferentes tipos de vinos espumosos: - Gasificados. - Aguja. - Método tradicional: Cava, Champagne y otros.

### Contenidos:

1. Elaboración de vinos espumosos.
2. Concepto de Vinos de licor.
3. Vinos de Licor con mención tradicional.
4. Concepto de vinos naturalmente dulces.
5. Elaboración de Vinos naturalmente dulces.