

VINIFICAÇÃO DE VINHOS TINTOS

Nº de Módulos: 1

Duração (min): 120

Programa de formação:

1.1. Resumo.

- Vinificação de vinhos tintos
- 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 tintos (maceração carbónica, maceração pré e pós-fermentativa, fermentação em cuba de inox vs. lagar, estágio em barricas, 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

