

# CATA DE VINOS SEGÚN SU PROCESO DE ELABORACIÓN

criteria

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.

