

VINHOS - TEORIA E HARMONIZAÇÃO

Conteúdo Programático:

- Linha do tempo sobre a evolução do vinho
- Fundamentos do Vinho:
- Terroir; fatores que determinam a qualidade do vinho (as cepas, o solo, o clima e a vinificação).
- As castas: a videira e as uvas viníferas.
- Métodos de vinificação de todos os tipos de vinhos, o afinamento em barricas e o envelhecimento em garrafas.

Metodologia:

Apostilas, aulas teóricas e práticas, degustação e harmonização.

 **DÚVIDAS?**

Ligue (62) 3227-1177
ppce@pucgoias.edu.br