



**CURSO DE ENOLOGÍA NIVEL III
LA DECONSTRUCCIÓN DEL VINO**

PROGRAMA

I. VINO DECONSTRUIDO

- . Análisis de los principales componentes en el vino.
- . Cata sensorial deconstruida.

II. LAS CLAVES DE TRANSFORMACIÓN DE MOSTO A VINO

- .Levaduras
- .Procesos biotecnológicos
- .Elaboraciones y crianzas
- .Cata magistral

III. LA PERSONALIDAD EN EL VINO

- .El paisaje
- .Uvas autóctonas
- .Cata magistral

IV. VINO COSNTRUIDO

- .El factor tiempo como llave de la deconstrucción
- .Ensamblaje
- .La cata reconstruida