



EL ROBLE
Y
EL VINO

FORMAVÍNATE S. L.

C/ PEGO N° 2

- 26 de Febrero 2020
- Horario: 17:30 a 19:45 horas



¿EN QUÉ CONSISTE?

CRONOGRAMA

- El roble en el mundo
- Origen de la crianza en barrica
- Diferentes crianzas de vino
- Fenómenos de envejecimiento
- La barrica de madera de roble
- Entrada de oxígeno durante la crianza
- Pérdidas de vino durante la crianza
- Precipitaciones en el vino durante la crianza
- Trasiegos y rellenos

Una clase magistral de la mano de Isaac Muga, donde podrás aprender que propiedades otorga el roble al vino.



FABRICACIÓN

PASOS

- Selección y compra del roble
- Obtención de las duelas en bruto
- El secado
- El domado y tostado
- El trabajo del tonelero
- La construcción de la barrica
- Sustancias de las maderas cedidas al vino
- Elección de la barrica:
 - Barrica nueva Vs -Barrica vieja
- Riesgos en la elección
- El cuidado de las barricas
- Tiempos de crianza en función de cada vino.
- Los aromas que aportan

Además, se explicará la micro-oxigenación y crianza acelerada con fragmentos de madera de roble tostados (Chips).

· Se imparte en el aula de Formavinate de Alicante.

· Idioma: castellano.

· Días de formación: 1 día

SELECCIÓN DE LOS CANDIDATOS

El curso está limitado a un máximo de 20 participantes.

En la selección de candidatos no se exige ningún requisito de experiencia.

La reserva de la plaza es exclusivamente vía correo electrónico indicando el teléfono móvil:

· Coste del Curso: 35 €

· contacto@formavinate.es



Isaac Muga Palacín, de Bodegas Muga, nos hablará sobre la madera de roble y tonelería propia de Bodegas Muga.



EL ROBLE