

AGENDA – sessão I

- Definição de Vinho/ Composição
- Conceito *Terroir*
- Regiões Vitivinícolas de Portugal
- Principais Castas Portuguesas
- Prova

Vinho Branco

Vinho Tinto

Vinho Rosé



AGENDA – sessão II

Aquisição de conhecimentos Básicos

- Rolha e sua importância
- Influência da Madeira no Vinho
- O serviço e armazenamento do vinho

Os sentidos à prova

- - 3 sentidos, visual, olfato e boca
- - Vocabulário da prova
- - Desmistificar a prova
- - Prova
- - 3 Brancos (verde, Alentejo sem madeira, Douro com madeira)
- - 3 Tintos (verde, Alentejo sem madeira, Douro com madeira)
- folha de prova



AGENDA – sessão III

Um olhar sobre a Portugal vs Mundo
(novo e Velho Mundo)

Produção de Vinho: Branco, Tinto e Rose

- PROVA ORGANOLÉTICA
 - - Brancos monocastas
 - - Brancos Blend com as castas provadas anteriormente
 - - Tintos monocastas
 - - Tintos Blend com castas provadas anteriormente

