



Actividad: “La Crianza bajo velo de flor en los vinos de Montilla - Moriles”

FECHA: 13 de diciembre de 2024.

LUGAR: Aula C4 - B7, Edificio Celestino Mutis (antiguo C-4). Campus de Rabanales.

IMPORTANTE: Aforo limitado. Es obligatoria la inscripción previa en el siguiente e-mail: auladelvino@uco.es



PROGRAMA

12:00 h. Presentación de la actividad

12:05 h La Levadura de velo y su efecto en la composición de los vinos finos. Primeros resultados del Grupo Operativo INNOFINO.
D. Juan José Moreno Vigarra . Catedrático de la UCO

12:45 h Cata de vinos finos elaborados en el Grupo Operativo INNOFINO

13:00 h Cata vertical de vinos finos de Pérez Barquero (DOP Montilla - Moriles): “Solera 13”, “Los Amigos” y “Gran Barquero”. Cata de “G1”, espumoso elaborado con levadura autóctona de velo de flor en colaboración con el grupo VITENOL de la UCO
D. Juan Carbonero Pacheco. Investigador del grupo VITENOL de la UCO

Colaboran:

