

GUÍA DIDÁCTICA

MICROFORMACIÓN 6

TIPOS DE VINO



LA DIVERSIDAD
QUE DEFINE A LOS VINOS
DE JEREZ

MICROFORMACIÓN 6

DATOS GENERALES DE LA ACCIÓN FORMATIVA

DESCRIPCIÓN

Este módulo aborda los diferentes tipos de vinos generosos, dulces naturales y generosos de licor, haciendo hincapié en sus características analíticas y su evolución durante la crianza. Se describen vinos como el Fino, la Manzanilla, el Oloroso, el Amontillado, el Palo Cortado, el Pedro Ximénez, el Moscatel, el Pale Cream, el Medium y el Cream. Finalmente, se explica también la importancia del tiempo en la crianza, la certificación de la vejez y las categorías especiales VOS y VORS.

MICROFORMACIÓN 6

DATOS GENERALES DE LA ACCIÓN FORMATIVA

DURACIÓN

20 horas

OBJETIVO GENERAL

- Conocer las principales categorías y tipos de Vinos de Jerez.
- Identificar las características y diferencias entre vinos generosos, dulces naturales y generosos de licor.
- Reconocer las particularidades de cada tipo de vino y su relación con los procesos de elaboración y crianza.
- Comprender la importancia del tiempo y los sistemas de certificación de la vejez, incluyendo las categorías VOS y VORS.
- Adquirir conocimientos especializados que permitan identificar, valorar y comunicar la diversidad de los Vinos de Jerez.

Índice de contenidos

06

Tipos de vino

6.1 Introducción

6.1.1 Generosos

6.1.2 Dulces naturales

6.1.3 Generoso de licor

6.2 Vinos generosos

6.2.1 Fino

6.2.2 Manzanilla

6.2.3 Oloroso

6.2.4 Amontillado

6.2.5 Palo cortado

6.3 Vinos dulces naturales

6.3.1 Pedro Ximénez

6.3.2 Moscatel

6.3.3 Dulce

6.4 Vinos generosos de licor

6.4.1 Pale Cream

6.4.2 Medium

6.4.3 Cream

6.5 Vinos con indicación de vejez

6.5.1 La importancia del tiempo

6.5.2 La vejez en la crianza biológica

6.5.3 Certificación de la vejez

6.5.4 Procedimientos de certificación

6.5.5 Vinos con indicación de edad

6.5.6 VOS y VORS

6.6 Ideas clave

