

Área: ENOLOGÍA

Fecha: MARTES 19 noviembre 2019

LUGAR DE CELEBRACIÓN

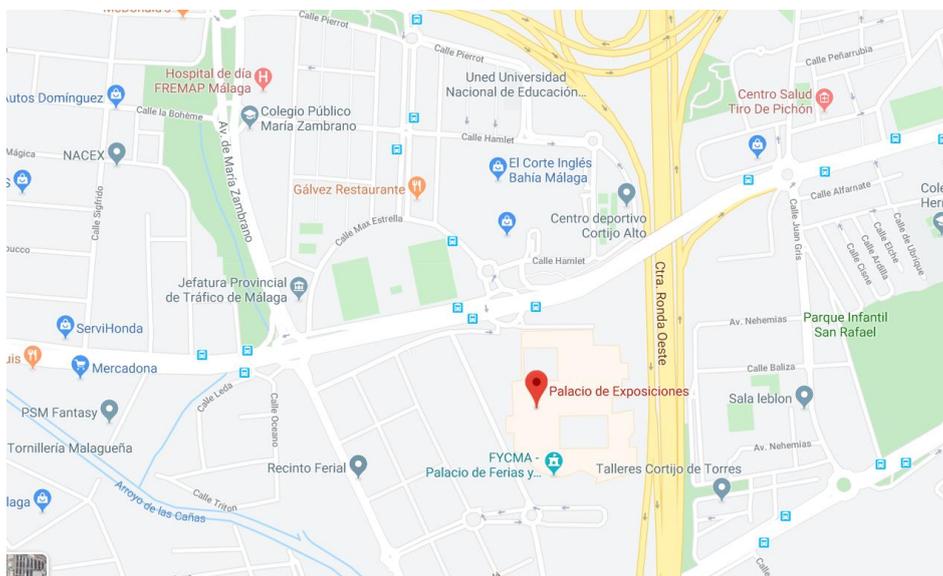
Aula Alabardero Formación

Palacio de Ferias y Congresos de Málaga (FYCMA)

Av. Ortega y Gasset 201

29006 - Málaga

<https://fycma.com/visitar/como-llegar/>



REQUISITOS DE ACCESO

No precisa requisitos.

PROPUESTA PROGRAMA

Alabardero Formación, nos invita a catar vinos D.O. Somontano.

Los asistentes disfrutarán de la mano del sumiller José Barra, la cata de 8 vinos D.O. Somontano.

Conocerán la información clave de esta importante denominación de origen y además disfrutarán la cata del jamón de Teruel.

- La D.O Somontano
- La D.O Jamón de Teruel
- Cata de 8 vinos D.O. Somontano
- Corte y degustación de jamón D.O. Teruel

BIBLIOGRAFÍA

Manual de asignaturas SEAS.

MATERIALES NECESARIOS

No es necesario ningún material para la realización de las prácticas.

DURACIÓN ESTIMADA

2 horas, se ruega puntualidad.

TIMMING

De 17:30 a 19:30 horas, aproximadamente.

PROFESORADO

José Barra

Sumiller Alabardero Beach Club.

Pedro Belmonte

Cortador profesional de jamón.