

WORKSHOP VINHOS ESPUMANTES – MÉTODO TRADICIONAL

Workshop:

Vinhos Espumantes Método Tradicional

23
JAN
20hs

O primeiro evento do projecto Aspectos do Vinho de 2019 não poderia ter outro tema. Venha brindar o novo ano com a imperdível degustação orientada de Espumantes. Participe!



Entrada: 10€
Estudantes UTAD: 5€

Reservas mediante pré-pagamento.

Informações e Reservas:

aspectosdovinho@gmail.com

910 153 889 / 914 550 082

fb.com/aspectosdovinho

Vagas
Limitadas!

Local: Galeria Bar do Café Concerto - Teatro Vila Real - 5000-703

Realização:



Parceria:



Apoio:



Proibida a entrada para menores de 18 anos.

Alunos de Enologia da UTAD vão realizar o segundo evento dos projeto "Aspectos do Vinho" com o tema "Vinhos Espumantes –

Método Tradicional”.

Serão abordados de forma descontraída, temas como o panorama dos Espumantes, o método tradicional de produção, os factores que contribuem para a qualidade, entre outras curiosidades do mundo dos espumantes, seguido por uma prova orientada.

Quinta de Soalheiro, Monte da Ravasqueira, ViniLourenço e Quinta D’Amares são as empresas parceiras e o evento terá o apoio da UTAD, NEAGRO – Núcleo de Estudantes de Engenharia Agronómica e Casa de Anciães.