

23/03/2020

Como tarefa de repaso e investigación, resolve as seguintes cuestións referentes ao seguinte tema. O tempo máximo de entrega é o venres 27 de marzo.

**TEMA: Definición, composición, clasificación de vinos** Definir “bouquet”.

- 1 Aromas primarios
- 2 Aromas secundarios
- 3 Aromas terciarios
- 4 Que é o viño
- 5 Cantos grados ten que ter o viño como mínimo para poder ser denominado viño?
- 6 A que temperaturas fermentan os viños brancos, e tintos?
- 7 Que queremos dicir cando un viño ou cava é branco de tintas (blanc de noir)?
- 8 Cal é a diferenza entre viño de colleita e viño de crianza?
- 9 Que queren dicir as expresións “VCPRD” e “Viño da terra”
- 10 Están reguladas por lei as expresións “Carballo, Barrica, Madeira, Fermentación en Barrica, crianza sobre lías, crianza, cruado en depósito de cerámica en forma de ovo”, que aparecen en algunhas botellas de viño?
- 11 Por qué se poñen “Carballo, Barrica, Madeira”, non son calificadas como crianza, reserva ou G.R.?
- 12 Describe as seguintes calificacións do viños atendendo a cantidade de azúcar

Secos

Abocados

Semisecos

Semidoces

Doces

- 13 Segundo o carbónico, que tipos de viños podemos atopar no mercado?
- 14 Que significa alcohol de orixe endóxeno?
- 15 Segundo o contido alcohólico, que tipos de viños de viños podemos atopar no mercado?
- 16 Define as seguintes nomenclaturas que se poden atopar en diferentes viños:
  - VDM
  - VT
  - D.O.P
  - D.O.Ca
  - V.C
  - V.P
  - V.P.C.a

- IXP/OGP

17 Por norma xeral, canto supón na factura dunha mesa de restaurante o consumo de viño?

18 Que tipos de compostos podemos encontrar nos viños, e que sexan perceptibles na cata?

19 Nomea 2 marcas de viños das seguintes indicacións:

- VT
- DO
- DOCA
- VP
- VPCa

20 Cal é a diferenza entre un viño con IXP e DOP?