

NOMBRE:
APELLIDOS:

PRUEBA DE 1ª EVALUACIÓN
EL vino y su servicio
20/12/11







1) ¿Cuál es la temperatura ideal de los vinos?

La temperatura de servicio ideal de los vinos es:

Tipo de vino	Temperatura
Vino blanco seco	
Vino blanco dulce y semidulce	
Vinos rosados	
Vinos tintos jóvenes	
Vinos tintos crianzas	
Vinos tintos reserva y gran reserva	
Finos y manzanillas	
Pale-cream	
Oloroso, amontillados y palos cortados	
Medium, cream, PX y moscatel	
Espumosos secos	
Espumosos dulces	
Oportos	

2) Identifica los diferentes tipos de copas y asócialo a los vinos en las que pueden ser utilizadas.

Las copas más usuales para el servicio de vinos



3) Material necesario para el servicio de los vinos.

Material	Sirve para.....
Otros elementos como:	

4) ¿Qué condiciones debe tener una bodega para conservar el vino de manera óptima?

Condiciones	Como debe ser
Humedad	
Temperatura	
Luz	
Ausencia de olores	
Aireación	