

**«Programa Aula-Empresa.  
Actuación cofinanciada por el Fondo Social Europeo.  
Programa Operativo FSE de Castilla y León 2014-2020»**

**""DE VINOS CON TONELERÍA BURGOS+BODEGAS YLLERA""**

**AE PUB 2021-024**

LOS **OBJETIVOS Y CONTENIDOS** CIFRADOS PARA ESTE PROYECTO SON:

- Conocer los diferentes elementos físicos y herramientas de una bodega.
- Conocer las fases del proceso de la elaboración del vino.
- Realizar diversos análisis organolépticos con vinos.
- Conocer el proceso de elaboración de una bodega, incluyendo demostraciones a fuego directo para la doma de las duelas.

EL **RESUMEN** DE ESTE PROYECTO ES:

- En este proyecto se visitan las bodegas de "Yllera" y "El Hilo de Ariadna" en Rueda, y "Tonelería Burgos" en Nava del Rey, donde se conocerá de primera mano una bodega histórica y el proceso de elaboración del vino, además de conocer el proceso de creación de las barricas de manera artesanal.

Se llevarán a cabo análisis organolépticos de la amplia gama de vinos de "Yllera", tanto en la bodega como en el Centro.

Introducción, que tendrá lugar en el Centro, a la cata y análisis organoléptico de vinos de Castilla y León, a cargo de "El Buen Gusto".