

# Espumantes

*Ensinamos tudo sobre eles*



Enóloga  
Patrícia  
Peixoto



  
Rota dos Vinhos  
do Alentejo

14h - 18h



**LOCAL:** Rota dos Vinhos, Rua 5 de Outubro, Évora

**DATA:** 22 de julho

**HORA:** 14h – 18.00h

**VALOR:** 25€/pessoa

**FORMADOR:** Patrícia Peixoto (Enólogo)

## **CONTEÚDOS DO CURSO:**

- História dos Espumantes
- Dados estatísticos, produção, e consumo mundial de Espumante
- Conceito de Terroir
- Portugal e a principais regiões vitivinícolas
- Principais castas portuguesas nos Espumantes

- Tipos de Espumantes
- Principais processos de produção de Espumantes
- Outras considerações técnicas de Espumantes

O curso inclui prova de 7 espumantes e certificado de participação.

**Sobre o formador:**

Patrícia Peixoto, licenciada em Enologia pela Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro em 2003.

Faz o seu primeiro estágio em vindima, na região dos Vinhos Verdes, e posteriormente no Douro. No final do curso, experimenta a área científica nos laboratórios de Católica investigação da Universidade do Porto.

Este percurso marcou definitivamente o seu gosto e interesse na área do vinho e foi aí que percebeu por que procurava sempre a última gota de vinho na “malga” do meu pai desde muito pequena.

A vida profissional teve início na região da Beira Interior, na Adega Cooperativa da Covilhã em 2003, seguindo-se a partir de 2005 a região dos vinhos Verdes nos projetos Solouro e depois em 2005 na Cavior (grupo Enopor). De 2006 até final de 2022 desenvolveu o projeto no Alentejo, na Casa Santa Vitória (pertencente ao grupo hoteleiro Vila Galé) Atualmente está de regresso á região dos Vinhos verdes, onde desempenha as funções de Direção de produção e Enologia nas Quintas de Melgaço desde janeiro 2023.

**INSCRIÇÕES ATRAVÉS DO EMAIL: [rota@vinhosdoalentejo.pt](mailto:rota@vinhosdoalentejo.pt)**