



COFINANCIADO POR LA
UNIÓN EUROPEA



D/ RAMIRO GARCIA ARNAIZ - OTORGA ESTE

DIPLOMA

A favor de D/Dª. PEDRO ASENSIO MONROY con NIF nº12343074D, por haber participado con aprovechamiento en la ACCIÓN VINIFICACIONES ESPECIALES organizada por CONSEJO REGULADOR DE ORIGEN ARLANZA y celebrada del 09/06/2025 al 12/06/2025, acogida a la intervención «Transferencia de conocimientos y actividades de formación e información» del PE PAC de España 2023-2027, cofinanciadas por el FEADER:

☐ Modalidad presencial (municipio y provincia)_____ con una duración de _____ horas lectivas

☒ Modalidad en aula virtual, con una duración de 12 horas lectivas

☐ Modalidad mixta, con una duración de _____ horas lectivas virtuales y _____ horas lectivas presenciales

☐ Modalidad on-line (CIEA)

y el contenido indicado en el reverso.

BURGOS, a 13 de junio de 2025

IMPRIMIR

GUARDAR

BORRAR

FIRMA Y SELLO DE LA ENTIDAD

REVERSO (RESUMEN DE CONTENIDOS)

- Conceptos y clasificación general de vinos espumosos y clasificados. Variedades de uva.
- La vinificación por maceración carbónica.
- Los vinos de fermentación en barrica.
- Vinos espumosos naturales: el cava.
- Vinos espumosos naturales: el champagne.
- Vinos espumosos gasificados y de aguja.
- Vinos generosos y vinos generosos de licor.
- Vinos dulces naturales.
- Otros vinos dulces.
- Vinos aromatizados y de aperitivo.
- Preparación del vermut.