

Montilla-Moriles se apoya en alumnos de FP para crear cinco nuevos vinos jóvenes y frescos

2.500 botellas de estos vinos, llamados 'Resurgir', se comercializarán en los Supermercados Piedra

JUAN VELASCO - 29/10/2019 13:10

58



Presentación de los vinos 'Resurgir' en CECO | CORDÓPOLIS

Cinco vinos jóvenes, frescos e innovadores, a partir de un sabor y un método de elaboración milenario. Ese podría ser el resumen de los resultados del proyecto Dualiza, que ha permitido que una veintena de alumnos de Ciclo Form...vo Grado Superior de Vitivinicultura del I.E.S. Emilio Canalejo de Montilla confeccionen cinco caldos distintos con otras tantas bodegas adscritas a la Denominación de Origen Montilla-Moriles.

El resultado son 2.500 botellas de vino y 600 de vinagre que se van a comercializar en los supermercados Piedra. Cinco caldos jóvenes, con una graduación baja, que han contado con el asesoramiento de las bodegas Doblas, Robles, El Monte, Alvear y Del Pino y que han dado lugar a cinco sabores “jóvenes y novedosos”, según ha explicado el coordinador del proyecto, Juan José Gallego.



CONCURSO FOTOGRAFÍA DIGITAL “CENTRA TU OBJETIVO EN VIÑUELA”

Los vinos se llaman *Producción en vaso*, *Producción en Espaldera*, *Gasificado*, *Vino de Viticultor* y *Vino Producción Natural*, y son reconocibles por el nombre escogido que los aglutina a todos *Resurgir*, y que también se aplica al vinagre. Todos ellos han sido presentados este martes en la sede de la Confederación de Empresarios de Córdoba (CECO).

En el grupo de trabajo han participado: I.E.S. Emilio Canalejo, Consejo Regulador Montilla-Moriles, Facultad de Educación (Universidad de Córdoba), ETSIAM (Universidad de Córdoba), Grupo Piedra, Bodegas Robles (Montilla), Bodegas Alvear (Montilla), Bodegas El Monte (Moriles), Bodegas Doblas (Moriles) y Bodegas el Pino (Montalbán).



SÍGUENOS EN INSTAGRAM
@CORDOPOLIS



_sin_isco



alido_contreras



alido_contreras



maytecor



talih