vinetur

Cristina Figuero sitúa la temperatura como la clave para disfrutar del tinto en verano

La bodega recomienda servirlo entre 12 y 14ºC y propone una bolsa térmica para conservarlo

martes 14 de julio de 2026

Cristina Figuero rechaza la idea de que existan vinos de verano o de invierno y sitúa la temperatura de servicio como el factor decisivo para disfrutar de un tinto durante los meses de calor. La propuesta de la bodega pasa por servir el vino en condiciones adecuadas para evitar que pierda equilibrio en la copa.

Desde Figuero sostienen que un gran vino servido demasiado caliente pierde armonía y hace que el alcohol se imponga sobre el resto de matices. Por eso, Cristina Figuero recomienda refrescar la botella hasta los 12 o 14ºC antes del consumo, una horquilla que la firma considera adecuada para beber tinto en verano.

La bodega acompaña esa recomendación con una solución práctica para mantener la temperatura correcta. Este año propone una bolsa térmica pensada para conservar el vino fresco durante más tiempo y facilitar su servicio en momentos de calor.

Dentro de esa propuesta, Figuero pone el foco en ASOMO, que presenta como una opción segura para esta época. La firma lo define como un tempranillo divertido, fresco y con personalidad.

La elaboración de ASOMO procede de viñedos plantados en 1995 en La Horra, un origen que la bodega vincula a la identidad de este vino de pueblo. Con ese mensaje, Figuero insiste en que el acierto en verano no depende del color del vino, sino de

servirlo a la temperatura adecuada.