vinetur

¿Qué es una botella de vino 'Magnum'?

A todo amante, coleccionista o experto en vinos le seduce este tipo de envase de gran capacidad pero ¿qué ventajas ofrece en los vinos?

martes 18 de octubre de 2016



Las botellas Mágnum son muy apreciadas por los coleccionistas y en las grandes subastas de vinos, pero ¿por qué elegir una botella Mágnum? La respuesta nos la da Verallia, firma internacional líder en la fabricación de botellas para el vino, y está

fundada en una serie de ventajas de estos tipos de envases que responden a criterios de calidad y exclusividad.

Cada vez más apreciada, la botella Magnum de gran capacidad para el comercio de vino es aquella que contiene el volumen equivalente al de dos botellas normales (1,5 litros).



Su precio es normalmente mayor que el que resulta de la suma de dos botellas de 75 el del mismo vino.

Esto se debe a que generalmente los mágnums son embotellados y etiquetados a mano, además de que el coste de sus materiales (corcho, la propia botella, etiqueta, etc.) son de mayor tamaño y más caros por unidad.



Como la relación líquido-exposición al oxígeno es más alta que en botellas de menor capacidad, la crianza puede durar más, es decir el vino aguantará más y evolucionará más lentamente en este tipo de envase, lo que la convierten en la botella ideal para vinos de guarda, logrando así una gran uniformidad y estabilización, e incluso consiguiendo que la duración del vino sea mayor.

El mismo principio es de aplicación a todos las demás botellas de grandes dimensiones como son:

VINOS TRANQUILOS Y GENEROSOS

- **187,5 ml - Cuarto botella, Piccolo o Split**: Una cuarta parte de una botella de tamaño estándar, aproximadamente una copa de vino.
- **375 ml - Media botella**: Mantiene la mitad del tamaño estándar de 750 ml.
- **750 ml - Estándar**: Tamaño de la botella de vino más común en hostelería y establecimientos.
- **1,5 L - Magnum**: Equivalente a dos botellas de 750 ml estándar.
- **3 L - Doble Magnum**: Equivalente a dos Magnums o cuatro botellas de 750 ml estándar.

- **4,5 L - Jeroboam**: Equivalente a seis botellas de 750 ml estándar.
- **6 L - Imperial**: Equivalente a ocho botellas estándar de 750 ml o dos Doble Magnums.
- **9 L - Salmanazar**: Equivalente a doce botellas estándar de 750 ml o una caja de vino.
- **12 L - Baltasar**: Equivalente a dieciséis botellas de 750 ml estándar o dos Imperiales.
- **15 L - Nabucodonosor**: Equivalente a veinte botellas de 750 ml estándar.



VINOS ESPUMOSOS

- **187,5 ml - Cuarto botella, Piccolo o Benjamín**: Una cuarta parte de una botella de tamaño estándar, aproximadamente una copa de vino.
- **375 ml - Media botella**: Mantiene la mitad del tamaño estándar de 750 ml.
- **750 ml - Estándar**: Tamaño de la botella de vino más común en hostelería y establecimientos.
- **1,5 L - Magnum**: Equivalente a dos botellas de 750 ml estándar.
- **3 L - Jeroboam**: Equivalente a dos Magnums o cuatro botellas de 750 ml estándar.
- **4,5 L - Rehoboam**: Equivalente a seis botellas de 750 ml estándar.

- **6 L - Matusalem**: Equivalente a ocho botellas estándar de 750 ml o dos Doble Magnums.
- **9 L - Salmanazar**: Equivalente a doce botellas estándar de 750 ml o una caja de vino.
- **12 L - Baltasar**: Equivalente a dieciséis botellas de 750 ml estándar o dos Imperiales.
- **15 L - Nabucodonosor**: Equivalente a veinte botellas de 750 ml estándar.
- **18 L - Melchor o Solomon**: Equivalente a veinticuatro botellas de 750 ml estándar.
- **25 L - Sovereign**: Equivalente a treinta y tres botellas de 750 ml estándar y un tercio de una botella de 750 ml estándar.
- **27 L - Primat**: Equivalente a treinta y seis botellas de 750 ml estándar.
- **30 L - Melchizedek**: Equivalente a cuarenta botellas de 750 ml estándar.