vinetur

Cómo abrir un vino espumoso correctamente

El secreto para abrir un espumoso consiste en maniobrar correctamente tanto con la botella como con el tapón

viernes 1 de diciembre de 2017



1. Corta la cápsula (si hay).

2. Retira el alambre (morrión) y sujeta simultáneamente el tapón con el pulgar para evitar un accidente. Desde este momento deberás tener siempre sujeto en todo momento el tapón.
3. Gira despacio la botella, manteniendo firme el tapón y **no** al revés (no gires el tapón).
4. Desliza suavemente el tapón e intenta sacarlo haciendo el menor ruido posible y sin derramar una sola gota de vino.