vinetur

¿Vino de verano y de invierno?

Las bajas temperaturas nos llevan a modificar nuestra alimentación

martes 3 de diciembre de 2019

ESCRITO POR BODEGAS EL INICIO



El frío del invierno provoca no pocos cambios en nuestra vida. Pasamos de estar tanto en la calle a disfrutar más del hogar, de realizar deportes acuáticos a cambiarlos por los de nieve... Y también variamos en nuestra comida. Si en verano la estrella son las ensaladas ahora nos decantamos por los guisos, aportando a nuestro organismo más calorías que nos ayudan a paliar los estragos del frío.

Pero ¿ocurre lo mismo con la bebida? Desde luego que sí. En lo que se refiere a vinos, mientras que el verano es tiempo de blancos con temperaturas más frías, el consumo de vino tinto crece en esta época invernal. La recomendación de Bodegas El Inicio llega de la mano de Rivendel Roble, un vino elaborado con uva Tempranillo con mucho cuerpo y que combina de manera estupenda con guisos, estofados y carnes rojas; además de con embutidos y quesos. Su temperatura óptima de servicio está entre los 15 y los 18 ºC, lo que lo convierte en altamente recomendable para los meses de invierno.