vinetur

Uff que calor… ¿A qué temperatura tomo el vino?????

miércoles 19 de mayo de 2021

ESCRITO POR MUCHOSVINOS.COM



Hola Winelover:

Parece que por fin llega el buen tiempo, y vamos a poder disfrutar un poco más una copa de vino en buena compañía.

¿No te ha pasado que hay veces que pruebas un vino y ves que no está del todo bueno?

El 99% de las veces la solución es simplemente servirlo a la temperatura correcta.

Aquí tienes una guía rápida de temperaturas de servicio, según el tipo de vino, para que siempre, siempre, aciertes cuando descorches un vino en casa.

· Vinos blancos:

o Ligeros (normalmente vinos jóvenes): 8-10ºC

o Con cuerpo (fermentados en barrica, por ejemplo): 10-12ºC

· Cavas y espumosos:

- 6-9ºC

· Generosos:

- Fino: 10-11ºC
- Oporto: 10-12ºC
- Amontillado, Oloroso: 12-18ºC

· Rosados:

- 10-12 ºC

· Tintos:

- Jóvenes: 14-16ºC
- Con paso por barrica: 16-18ºC

Seguiremos contándote más cosas interesantes del mundo del vino, un mundo apasionante.

Si tienes alguna pregunta puedes contactar con nosotros en nuestro servicio de atención por **whatsapp** integrado en **muchosvinos.com**. ¡Salud!

muchosvinos.com

Felicidad embotellada a domicilio.

¿Necesitas asesoramiento?
Aquí nos tienes. 605688363

Envíos en 24/48h
Tarifa Plana Península 5,95€

