vinetur

Descorchemos las botellas para celebrar la Navidad con Vinatis

miércoles 17 de noviembre de 2021

ESCRITO POR ISABEL BLANCO



Nochebuena, nochevieja, el día de Reyes...En menos de un mes dará comienzo la navidad y tenemos por delante un sinfín de encuentros familiares en cenas y comidas. Con la vista puesta en estas fechas, **Vinatis** quiere ayudar a sus consumidores a preparar las citas gastronómicas de esta época con el mejor maridaje. Por ello, hasta el 26 de diciembre han lanzado una página de ofertas con descuentos superiores al 50% en más de 600 vinos, que han sido cuidadosamente escogidos por su equipo. En esta **gran selección** los usuarios podrán encontrar **vinos muy exclusivos**, **los mejores**

champanes e, incluso, **packs con diferentes botellas** para acompañar cada plato de todos los menús navideños.

Más allá de estos grandes descuentos, la magia de la navidad ya está presente a cada click en la página de Vinatis. Así, otra de las grandes apuestas del canal de **venta online de vino y champagne** son los estuches con una selección de vinos y champagnes para regalar a los wine lovers. Si el regalo está pensado para varias personas, los usuarios encontrarán una selección para todos los perfiles en diferentes packs. En el menú de navegación de la izquierda en la página, los clientes de Vinatis tienen la oportunidad de filtrar por características y por precio.

Pero eso no es todo, sino que además han lanzado una **sección especial de vinos** bajo el título 'Maridajes divinos: especial Navidad'. En este apartado de su plataforma, combinan los platos tradicionales que se sirven en las casas españolas durante esta época con un vino concreto. Por ejemplo, proponen combinar el magret de pato con Le Cedre 2016, el solomillo de ternera con Chateau Pradeaux Rouge, el salpicón de marisco con Pouilly Fuise 2020 de Domino Anguenot y el turrón de Jijona con un vino blanco como Cuvee Christine 2017. ¿Apetecible?

Los sumilleres de Vinatis han diseñado una carta de vinos con el objetivo de que potenciemos el sabor de nuestras elaboraciones culinarias, por lo que todos y cada uno de los **vinos escogidos** respetan el sabor de los productos marinos y de montaña. ¿Sabías que a la hora de degustar una **selección de vinos** debes tener en cuenta la potencia para seguir un orden creciente? ¿Y que los blancos y rosados siempre se presentan antes que los tintos? Para todos aquellos que estén interesados en saber más sobre cómo maridar vino y cocina, Vinatis ha preparado una guía con todas las claves para decidir en que orden consumir distintos tipos de vino e, incluso, que vino elegir cuando quieres apostar por una única botella para toda la cena.


vinatis
VINOS & CHAMPAGNES
Ofertas
DE NAVIDAD
Hasta -55%
El abuso de alcohol es peligroso para la salud, con moderacion sabe mejor. Disfruta con precaución.