vinetur

Recomendaciones de vinos para verano

miércoles 25 de mayo de 2022

ESCRITO POR DE LA RIBERA VINOS

El verano es la época ideal para **disfrutar del sol, el calor y la buena compañía** mientras degustamos un rico vino. Y al igual que ocurre con la comida, nos apetecen cosas más ligeras y refrescantes. Los cavas, los rosados y los blancos suelen ser los protagonistas de la sección de vinos en verano.



Esto sucede porque los vinos tintos a partir de cierta temperatura no muestran todo su potencial, sin embargo los vinos rosados o blancos, puedes tomarlos más frescos. Los variantes más típicos de **vinos para verano** son:

Rosados: Los rosados son potentes, pero también muy frescos, porque están elaborados con uva tempranillo. Uno de los vinos que ponemos como ejemplo es **Ricardo Dumas**, que conlleva un envejecimiento de 4 meses sobre lías o los de Viña Valera y Zarzuela que proceden de viñedos plantados en suelos pedregosos, a altitud elevada. Estos tipos de vinos maridan especialmente bien con el pescado blanco.

Vino blanco albillo: Su característico color amarillo y su sabor dulce, son perfectos para convinar con pescados, verduras y carnes blancas. Dentro de la sección de Ricardo Dumas y **Viña Valera** también encontramos la variedad Albillo. Pero no te dejes engañar, porque tiene un regusto amargo al final que lo hace excelente también para platos con sabores intensos.

Vino blanco verdejo: Tiene un color verdoso muy ligero y resulta muy fresco con un acidez equilibrada, aunque tiene puntos de amargor cítrico. En este apartado te recomendamos el vino blanco verdejo de **Zarzuela**, que para verduras o ensaladas combina muy bien.

Todos estos vinos los puedes encontrar en la **tienda online de vinos** de De La Ribera Vinos. Y si tienes alguna otra recomendación para nosotros, háznoslo saber. ¿Qué vinos tomáis en verano?