



**GUÍA EXPRESS
PARA CONSEGUIR
LA TEMPERATURA
IDEAL DE TUS
VINOS FAVORITOS**

LOS GRADOS SON IMPORTANTES

El vino, como cualquier otro alimento, debe servirse a una temperatura adecuada. ¿Te imaginas servir un caldo frío o un helado caliente?

En esta guía express entenderás por qué no debemos servir el vino a una temperatura incorrecta y cuáles son las temperaturas de servicio de tus vinos favoritos.

La importancia de la temperatura de servicio del vino también debe ser una prioridad para todo amante del vino porque es un factor fundamental a la hora de percibir sus múltiples matices.





NI POR EXCESO...

Servir un vino a una temperatura superior a la recomendada puede perjudicar a la calidad del vino, haciendo que pierda matices de color, de aroma y notas gustativas.

Si catamos un vino que se ha servido más caliente de lo normal, captaremos únicamente el alcohol, enmascarando los aromas propios de la variedad y de la crianza.

NI POR DEFECTO...

Tendemos a creer que el vino, cuanto más frío, mejor, pero esto es completamente falso. Las temperaturas excesivamente bajas reducen la capacidad de nuestros sentidos para apreciar las características del vino, adormecen nuestras papilas gustativas. Este efecto “sedación” puede llevarnos también a pasar por alto defectos del propio vino si los presentara.



CADA VINO A SU TEMPERATURA



BLANCOS

Lo ideal en lo que respecta a **blancos jóvenes** es servirlos a una temperatura **entre los 6 y los 9 grados** para percibir los aromas florales y frutales que presentan. Si hablamos de **blancos con crianza, amontillados u olorosos**, las notas de madera y las propias de la evolución en botella solo se percibirán a una temperatura superior, **ente los 10 y los 12 grados**.

ROSADOS Y ESPUMOSOS

Los disfrutaremos al 100% si los servimos a una temperatura entre **los 7 y los 10 grados**. En el caso de los espumosos concretamente, la burbuja se mantiene más en el tiempo si se conserva en frío.



GUÍA EXPRESS PARA CONSEGUIR LA TEMPERATURA IDEAL DE TUS VINOS FAVORITOS

CEPA 21 BODEGAS



TINTOS

Las temperaturas varían en gran medida según la crianza de los mismos. Se busca balancear el alcohol, la acidez, y potenciar los aromas. De menor a mayor crianza, los vinos se pueden conservar **entre los 13 grados, los vinos más jóvenes, hasta los 17 o 18 grados los vinos con un envejecimiento en barrica más prolongado.**



¿SABÍAS QUE...?

- Se tiende a pensar que la temperatura ambiente es la temperatura adecuada para que el vino conserve todas sus notas. Pero esto es falso. Es un mito que proviene de siglos atrás, cuando en Francia conservaban sus vinos en sus castillos, que eran estancias frías de por sí. Actualmente nuestros hogares registran temperaturas mucho más altas y cambiantes, por lo que debemos elegir muy bien la zona en la que los conservaremos para que no sufra cambios de temperatura.
- La mejor manera de enfriar un vino siempre es en agua con hielo, nunca en el congelador. El agua con hielo consigue repartir el frío de manera homogénea por toda la botella y nos permite jugar mejor con la temperatura.



GUÍA EXPRESS PARA CONSEGUIR
LA TEMPERATURA IDEAL DE TUS
VINOS FAVORITOS

CEPA 21 BODEGAS

CEPA 21 BODEGAS



www.cepta21.com