

Consejos Prácticos

La temperatura adecuada para servir un tinto, se dice que es la ambiente, pero lo ideal es entre 16 y 20 grados. Si el vino está demasiado frío no apreciaremos bien los aromas y si está muy caliente no es tan agradable en la boca.



No guardar el vino a temperaturas elevadas (mejor menos de 20°C), busque un lugar fresco y húmedo. Recomendamos el uso de armarios refrigerados, con distintas temperaturas para cada tipo de vino.

Las botellas deben estar siempre tumbadas o invertidas, para que el corcho se conserve húmedo. Así se mantiene hinchado y hace presión sobre las paredes del gollete, impidiendo que entre aire, que acaba alterando el vino.

Las botellas deben estar a oscuras o a lo sumo en penumbra, porque la luz, tanto la del sol como la artificial, produce alteraciones en el color, en el sabor y en el aroma de los vinos, ya que reaccionan (con los prótidos, ácidos, azúcares y taninos = sabor).

La estancia no debe tener ningún olor intenso, sea cual sea, pues se filtra a través del corcho y se transmite al vino. Por lo tanto, hay que evitar los perfumes, desodorantes, alcanfor, comida, quesos fuertes, vinagre, etc...

[Aviso legal](#) - [Política de Privacidad](#) -
[Métodos de pago](#) - [Política de](#)
[cookies](#) - [Cancelaciones y](#)
[devoluciones](#) - © 2013 - [nroot](#)
[servicios informáticos](#)

[Tempranillo](#)
[Syrah Roble](#)
[Cabernet](#)
[Petit Verdot](#)
[Quorum](#)

[Syrah Rosé](#)
[Verdejo](#)
[Sill Red](#)
[Sill Rosé](#)
[Sill White](#)



URL de origen (obtenido en 15/06/2026 - 01:36): http://new.fincaelrefugio.es/es/trucos_conservacion

Enlaces:

[1] <http://twitter.com/share>