

TIPS VINO BLANCO

Javier Pelaez



Marqués
d'Vizhoja
BODEGAS

Temperatura del vino blanco

- Invierno 10°
- Verano 8°

Duración de la botella abierta

- No se debe dejar una botella abierta de una comida a otra, máximo 24h
- Abrir las botellas de vino con antelación. Unos 15 y 30 min antes de catar el vino

Conservación del vino con la botella abierta

- Cierre de botella con nitrógeno
- Bomba de vacío para botella

Copa Idónea

- Cada vino se consume en una copa diferente
- El vidrio fino
- El diámetro del cuerpo de la copa, debe ser la parte más ancha de la copa
- La boca debe ser más estrecha que el cuerpo

¿Por dónde coger la copa?

- Siempre por el tallo, para no calentar el vino

Cantidad de vino por copa

- 125 ml por copa, lo que equivaldría que por cada botella, se sirvan 6 copas.

Orden para servir los vinos

- Vinos blancos
- Vinos rosados
- Vinos tintos
- Vinos dulces

