

## 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](#) -© 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 09/07/2020 - 21:59):** [http://www.fincaelrefugio.es/es/trucos\\_conservacion](http://www.fincaelrefugio.es/es/trucos_conservacion)

**Enlaces:**

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