

El vino y la temperatura

El mejor vino puede convertirse en un caldo vulgar si no se consume a su temperatura.

En casa, en el restaurante, en la peña, en la fiesta, en la vinoteca, en la cafetería, en el bar, en la celebración, en el cóctel, los vinos (blancos, rosados, claretes, tintos, negros, cavas, champagne...) sobre todo los grandes vinos, necesitan estar a su temperatura ideal al ser bebidos.

Al consumir el vino a la temperatura adecuada se consigue disfrutar al máximo las cualidades del mismo (aroma, sabor ...).

El mejor vino se puede convertir en un caldo vulgar si no se consume a su temperatura.

La calidad de los vinos en casi todo el mundo ha mejorado muy apreciablemente y es una autentica pena que un detalle tan elemental como la temperatura, no nos permita disfrutar todo el aroma y sabor que el vino nos puede brindar.

Los grandes sumilleres saben la temperatura nada mas tocar la botella, pero no podemos pedirle al camarero de turno o a quien lo disfruta en casa que tenga esas dotes de "termómetro" que solo los grandes profesionales tienen.

En otros países como USA, Reino Unido, Alemania, Francia, Italia y podría seguir, se cuidan estos detalles tan importantes como la temperatura. Sin llegar a esa especie de rito religioso que se montan en algunos lugares (snobs con avaricia, cuando se lo proponen y a veces sin proponerselo) en torno al vino y sus circunstancias. Como si ellos fuesen los inventores del vino.

En nuestra empresa fabricamos termómetros para el vino, cuidando detalles tan importantes como que nunca estén en contacto directo con el vino, para no contaminarlo. Fabricamos termómetros promocionales para que el vino le llegue al consumidor con ese detalle (un termómetro para vino incluido), para sacarle al vino todo lo bueno y agradable que lleva dentro.

Pasará aún mucho tiempo hasta que las bodegas se den cuenta de una vez de que la venta no se ha terminado hasta que el consumidor ha disfrutado de su vino. No ha terminado cuando lo han pagado. Un cliente satisfecho repite y ese es el cliente importante.

Más info sobre nuestros termómetros para vino en www.termometroparavinos.com

Datos de contacto:

Ignacio Garcia
gerente

914340321

Nota de prensa publicada en: [28038](#)

Categorías: [Nutrición](#) [Gastronomía](#) [Marketing](#) [Turismo](#) [Industria Alimentaria](#) [Restauración](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>