

Delivinos presenta las reglas básicas sobre cómo probar el vino

Elegir y catar un vino no es tan sencillo cómo, a priori, parece. Si alguna vez uno se ha sentido perdido entre decenas de bodegas, denominaciones de origen, variedades y precios, es hora de tener curiosidad por descubrir cosas nuevas y dejarse ayudar por los expertos. Delivinos Urban Gourmet, la tienda referencia en el mercado gourmet de Madrid, presenta las reglas básicas sobre cómo y por qué probar el vino para ser todo un profesional degustador

Observación. Se descorcha y sirve el vino. Primero, hay que oler el corcho, para asegurar que está en buenas condiciones y no tiene un olor desagradable a moho u hongos. El mismo debe estar limpio y no debe desmoronarse fácilmente. Después, hay que coger la copa por el tallo o la base, así no se calienta el vino. El color dará una idea de la edad del vino. En un vino tinto, cuanto más rubí o cereza y brillante es el vino, más joven; si es más granate o teja, suele ser un vino más envejecido con crianza. Por último, mediremos la densidad del vino, observando cómo caen las lágrimas de vino. A menor velocidad de caída, mayor densidad, más graduación alcohólica.

Olfato. Sin agitar el vino, hay que introducir la nariz y olerlo. Primero, localizaremos los aromas propios de la uva. Después, hay que agitar ligeramente el vino para que desprenda más aromas, los que se originan en la fermentación. Y, por último, hay que agitar con más energía para que aparezcan los aromas bouquet; se desarrollan durante la crianza del vino.

Degustación. Cuando el vino llega a la boca, hay que pasarlo con la lengua de un lado al otro y tratar de apreciar los cuatro sabores básicos. Un vino redondo es aquel que logra el equilibrio perfecto entre los cuatro (ácido, dulce, salado y amargo). Después, hay que determinar la textura; se puede notar suavidad como algo positivo en un vino y rugosidad como algo negativo. Por último, cuando se traga el vino y se expulsa el aire por la nariz, se está analizando la vía retronasal, sería larga en el caso de que durante un tiempo se noten las mismas sensaciones.

De venta en Delivinos:

Gran Arzuaga Gran Reserva del 2011

Tinto, 0.75L, Ribera del Duero, España

PVP 142,95€

Añada excelente para uno de los tintos más prestigiosos del mundo que se elabora con uvas de viñedos centenarios. Con una crianza de 21 meses en barricas nuevas de roble francés y número

limitado de botellas.

De color rojo picota con tonos rubí. Buena intensidad en nariz, con complejidad, se aprecian aromas de fruta negra, cueros, ahumados, almizcle, laurel, toque de barniz y especiados. En boca aparecen marcados los aromas de la bodega, seco, sabroso, firme, con volumen y carácter, taninos nobles por integrarse. Necesita tiempo en botella para mostrar todo su potencial.

Maridaje: Ideal para acompañar carnes rojas, asados, caza mayor al horno y de pluma, guisos y lechazo asado.

Pago de Carraovejas 2017

Tinto, 0.75L, Ribera del Duero, España

PVP 37,90€

Vino de culto, de los mejores de España.

Es un vino intenso y potente. Casi imposible que no guste al aficionado. Merece la pena esperar a que evolucione en botella. Color rojo púrpura con irisaciones violáceas. Elevada capa. Nariz franca, frutas silvestres, negras y rojas, bien ensambladas con la noble sutileza del roble. Potente intensidad. En boca, es firme, sedoso y complejo.

Maridaje: quesos curados.

La Planta cosecha del 2017

Tinto, 0.75L, Ribera del Duero, España

PVP 9,95€

La Planta es uno de los vinos tintos con la Denominación de Origen Ribera del Duero de la bodega Arzuaga Navarro, elaborado con cepas de la variedad Tempranillo, con más de 20 años de antigüedad procedentes de la finca que da nombre al vino.

Se presenta con un color rojo rubí bastante uniforme, de capa media-alta. Su aroma es intenso y complejo, fruta fresca y regaliz dominan la escena, mientras que especias dulces y toques torrefactos

se hacen notar tímida pero persistentemente. En boca es sabroso y bien estructurado, con abundante carga frutal y un final largo y persistente bien acoplado a las notas especiadas anunciadas en nariz.

Maridaje: embutido Y quesos suaves o poco curados.

Acerca de Delivinos

En el barrio de Salamanca, se encuentra Delivinos. Una de las mejores y más especiales tiendas de referencia en el mercado gourmet de Madrid no solo por la calidad de su género, también por su exclusivo y cuidado trato al cliente. Posee una amplia selección de vinos y licores de marcas y bodegas nacionales e internacionales con etiquetas de relevancia que van desde botellas Magnum, pasando por ediciones limitadas, productos de alta gama como caviar iraní e Ibérico o foie gras con origen en gansos, y también bienes para el día a día como quesos artesanales frescos o risotto al Tartufo. Toda una oda al buen comer y beber, adaptada para todos los gustos y bolsillos. ¿Un plus? Cuentan con una intuitiva tienda online, hacen envíos internacionales, eventos privados, y tienen un servicio de elaboraciones de regalos.

¿Dónde?: Calle Cid 2, esquina, Calle de Recoletos.

Teléfono: 910 580 970

<https://www.instagram.com/delivinos/>

<https://www.facebook.com/delivinosweb/>

Datos de contacto:

Delivinos
918763496

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

Categorías: [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Sociedad](#) [Madrid](#) [Entretenimiento](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>