

Como escolher um bom vinho?

6 dicas práticas para não errar!



Ele é uma bebida que, além de deliciosa, oferece versatilidade, tornando-se um excelente acompanhamento em diversas ocasiões.

No entanto, acertar na seleção pode ser um desafio, uma vez que existem muitos elementos a se considerar quando observamos um rótulo. Para ajudar você nessa decisão, **acompanhe nossas dicas práticas**, a seguir!



Você sabe como escolher um bom vinho para brindar diferentes momentos da sua vida?

1

Defina a ocasião em que será servido

Para acertar na escolha, comece considerando as ocasiões em que a bebida será servida. Afinal, a harmonização entre vinho e comida é uma peça importante para o sucesso.

Ao mesmo tempo, diferentes situações, como festas ou jantares românticos, pedem um vinho diferente.



Conheça os diferentes tipos de vinhos

2

Os principais tipos de vinhos são:

Licoroso doce: elevam a experiência das sobremesas;

Tintos: versáteis e acompanham muito bem carnes vermelhas;

Branco: leves e refrescantes, harmonizam com carnes brancas sem molhos muito marcantes;

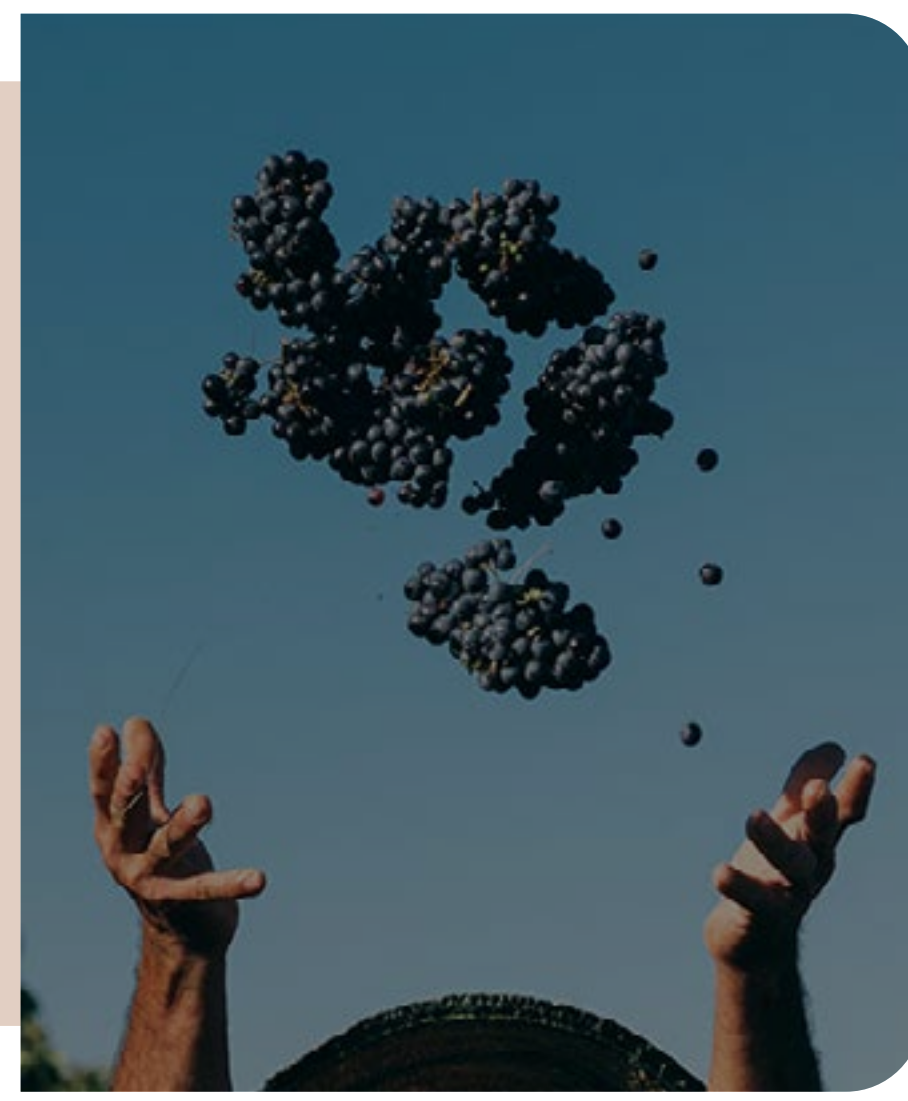
Rosés: excelente pedida para o verão, são ideais para acompanhar refeições leves e sem muita gordura;

Espumantes: tão multifuncionais como os tintos, possuem uma acidez que contrastam bem com massas e risotos.

**3**

Saiba mais sobre os tipos de uva

Cada casta de uvas dá origem a um vinho que exibirá peculiaridades distintas. Assim, se você está se aventurando nesse mundo, uma boa ideia é **experimentar e entender o tipo de uva** que lhe agrada — [Cabernet Sauvignon](#), [Malbec](#), [Merlot](#) e [Tannat](#). São alguns exemplos. Comece com rótulos que usam apenas um tipo da fruta e teste seu paladar.

**4**

Leve em conta o teor alcoólico

O teor alcoólico, que consta no rótulo, é um elemento importante para definir o sabor do vinho. Em linhas gerais, uma informação básica é que quanto maior esse grau, mais encorpada a bebida será — ou seja, terá um sabor mais pronunciado.

Assim, vinhos com teor alcoólico mais baixo são menos encorpados e mais leves.



Analise a aparência do produto

5

Para garantir uma ótima experiência de degustação, é importante se atentar às condições de armazenamento da garrafa. Portanto, observe:

Superfície da rolha: ela não pode estar acima do bico da garrafa. Perceba também se a cortiça não está alterada;

Estado de conservação: não compre um vinho que esteja sem cápsula (capa metálica que envolve o gargalo) ou com o lacre danificado;

Coloração da bebida: verifique a coloração da bebida contra a luz. O vinho branco amarelado e o tinto com uma cor tendendo ao castanho podem indicar sinais de oxidação;

Posição das garrafas: se possível, leve para casa garrafas que estejam deitadas, pois, isso evita o ressecamento da rolha. Já no caso dos espumantes, prefira os que estão em pé.

6

Determine o quanto você está disposto a investir

Um bom vinho não é sempre sinônimo do mais caro. Uma dica é pensar que inúmeras vinícolas conhecidas têm portfólio de vinhos mais caros e outros mais em conta, porém, os processos produtivos e controles de qualidade costumam ser os mesmos.

Assim, produzem bebidas excelentes, permitindo que o cliente opte por um rótulo dentro do seu orçamento.



Esperamos que nossas dicas tenham ajudado você a escolher o vinho ideal para tornar as ocasiões ainda mais especiais. Agora que você já sabe o que considerar na hora da seleção, aproveite para **conhecer os vinhos da Família Salton** e comemore momentos inesquecíveis!

[Acessar Catálogo De Vinhos](#)