



en la
percha

VINOS

COLECCIONABLE

Una de las bebidas más apetecidas en la historia de la humanidad. El vino apasiona y preparar cócteles con sus diferentes variedades es todo un placer. Por ello, le traemos dos excelentes alternativas para que sorprenda con sus destrezas. Pueden ser su carta de presentación en el bar, durante una reunión con la familia y los amigos.

¡Salud!

Pásate al lado **SUPER**

La frescura,
la calidad y
el servicio

*no
cuestan
más*

MEGAMAXI **SUPERMAXI**
LO MÁXIMO! el placer de comprar



TINTO DE VERANO



INGREDIENTES

- ½ taza de vino tinto
- ½ taza de té de Jamaica
- ¼ de taza de frambuesas
- ¼ taza de zumo de naranja
- Agua tónica
- Hielos
- Naranjas para decorar

PREPARACIÓN

- En una copa de vino amplia coloque hielos, vino, té, frambuesas y zumo de naranja. • Complete con el agua tónica. • Sirva con un adorno de naranja.

TIPS

Prepare el té de Jamaica con anticipación y déjelo enfriar completamente antes de añadirlo a la bebida para mejorar el sabor y la frescura del tinto de verano.



SANGRÍA DE ESPUMANTE FRUTAL

 **4 VASOS**

INGREDIENTES

- 4 tazas de vino espumante
- ½ taza de frambuesas congeladas
- ½ taza de uvas verdes peladas, sin semillas y partidas a la mitad
- ¼ de taza de arándanos
- 1 cucharada de azúcar
- 6 rodajas de limón meyer cortadas a la mitad
- Hielo al gusto

PREPARACIÓN

• Coloque los arándanos en el fondo de una jarra, junto con azúcar y tritúrelos ligeramente. • Añada la mitad del espumante, hielos, frambuesas desmenuzadas, uvas, rebanadas de limón y complete con el vino restante. Agite suavemente y sirva de inmediato.

TIPS

Las frambuesas congeladas ayudan a mantener la bebida fría por más tiempo, sin diluirla. Una gran opción para este cóctel.

LECTURA DE ETIQUETAS

Las etiquetas de los vinos son una fuente rica de información que puede guiarle en la selección de la alternativa perfecta. Saber interpretar las etiquetas le permitirá hacer elecciones informadas y seguras. Aquí le explicamos los componentes clave de una etiqueta de vino.

Nombre del vino

Marca: El nombre del productor o la marca del vino.

Nombre del vino: Puede incluir la variedad de uva, la región de origen o un nombre de fantasía creado por la bodega.

Variedad de uva

Monovarietal: Indica que el vino está hecho predominantemente de una sola variedad de uva, como Cabernet Sauvignon o Chardonnay.

Ensamblaje: Indica que el vino está hecho de una mezcla de varios tipos de uva. Las proporciones y uvas usadas pueden o no estar especificadas en la etiqueta.

Región de origen

Denominación de Origen (DO): Especifica la región donde se cultivaron las uvas. Regiones famosas incluyen Bordeaux, Napa Valley, Ribera del Duero, y Toscana. La región puede ofrecer pistas sobre las características del vino debido al terroir. (Rioja es una DOCa).

Appellation d'Origine Contrôlée (AOC): En Francia, este término certifica que el vino cumple con estrictos estándares de producción en una región específica.

Indicazione Geografica Tipica (IGT): En Italia, denota vinos de calidad producidos en una región específica, con menos restricciones que las DOC (*denominazione di origine controllata e garantita*) o DOCG (*Denominazioni de Origine Controllata e Garantita*)



Año de cosecha (Vintage)

Año: Indica el año en que las uvas fueron cosechadas. Este dato es importante porque las condiciones climáticas varían cada año y afectan la calidad y el estilo del vino.

Notas de cata

Descripción de vista, sabor y aroma: Algunas etiquetas incluyen descripciones de los sabores y aromas del vino, como "frutos rojos", "notas especiadas", o "toques de vainilla".

Graduación alcohólica

Porcentaje de alcohol: Indica la cantidad de alcohol en el vino, expresada como un porcentaje del volumen total. Los vinos con mayor porcentaje suelen tener cuerpos más pesados y sabores más intensos.

Información adicional

Método de producción: Detalles sobre cómo se hizo el vino, por ejemplo, si fue envejecido en barricas de roble, o si es orgánico o biodinámico.

Premios y reconocimientos: Distinciones que el vino haya recibido, lo cual puede ser un indicativo de calidad como medallas en concursos internacionales.

Productor o bodega

Nombre del productor: Información sobre quién hizo el vino. Las bodegas de renombre suelen ser garantía de calidad.

¿Cómo utilizar esta información?

1. Identifique sus preferencias: Si ya sabe qué tipo de vinos le gustan (por ejemplo, vinos tintos con cuerpo, blancos frescos y ácidos), busque etiquetas que indiquen esas características.

2. Explore regiones y variedades: Use la información de la región y la variedad de uva para probar nuevos vinos. Por ejemplo, si disfruta del Cabernet Sauvignon de Napa Valley, podría explorar el mismo varietal de otra región para comparar.

3. Considere la cosecha: Los años excepcionales producen vinos de mejor calidad. Investigue qué años fueron buenos para ciertas regiones y variedades.

4. Observe el productor: Los productores reconocidos generalmente mantienen un estándar de calidad. Si encuentra un vino que le gusta, busque otros vinos del mismo productor.

5. Lea las notas de cata: Use las descripciones de sabores y aromas para predecir si el vino complementará la comida que planea servir.

Ejemplo práctico de lectura de una etiqueta

Imagine que tiene una botella con la siguiente etiqueta:

- Chateau Margaux 2016
- Appellation d`Origine Controlée Margaux
- 13.5% Vol
- Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
- Notas de cata: Aromas de grosella negra y ciruela, con toques de cedro y tabaco.

Interpretación:

- **Chateau Margaux:** Un productor renombrado en la región de Margaux, Bordeaux, Francia.
- **2016:** Un año considerado muy bueno para Bordeaux, conocido por su clima favorable que produjo vinos de alta calidad.
- **Appellation d`Origine Controlée Margaux:** Indica que el vino cumple con los estándares estrictos de la región de Margaux.
- **13.5% Vol:** Un vino de cuerpo medio a completo, con una estructura tánica adecuada para carnes rojas.
- **Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot:** Un clásico ensamblaje bordelés que promete complejidad y equilibrio.
- **Notas de cata:** Sugiere que este vino tiene aromas y sabores ricos y complejos, ideal para platos sabrosos como carnes asadas o estofados.

Aprender a leer e interpretar las etiquetas de vino es una habilidad valiosa que le permitirá hacer **selecciones informadas y adecuadas** para cualquier ocasión. Con práctica y experiencia, se **convertirá en un experto en la selección de vinos**, capaz de impresionar a sus comensales y enriquecer cada experiencia culinaria.

