

Cinco consejos



Para identificar un buen vino

Conoce la región vinícola del Valle de Guadalupe, donde se fabrican los vinos mexicanos de mejor calidad.



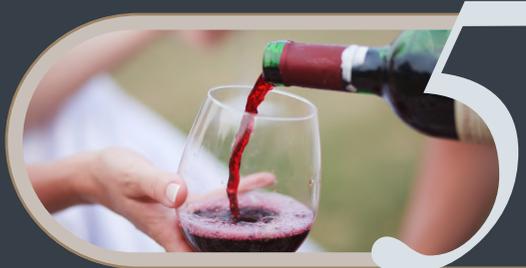
Conoce tus gustos y los de tus invitados. Saber lo que les gusta y lo que no, ayudará a saber hacia dónde dirigir tu búsqueda.

Elige el vino según la ocasión. La elección del vino dependerá de qué se comerá y si se ingerirán alimentos o no. El cuerpo del vino deberá empatar con la cantidad de grasa del platillo.



Revisa la etiqueta y la información de la botella, ya que aquí encontrarás una descripción del vino en cuestión, lo cual te ayudará a elegir entre varias opciones.

Elige un vino que tenga equilibrio entre los diferentes elementos que lo componen: sabor, duración, cuerpo, aroma y color.



No tienes que ser experto, utiliza todos tus sentidos para identificar un vino de buena calidad. Enfócate en un color cristalino y nada turbio, así como en que desprenda un aroma sutil y lleno de matices.

