

Consejos para escoger el mejor vino

El vino es uno de los productos más reconocidos a nivel mundial. Además, tomar una copa de vino es una de las actividades más sofisticadas que podemos hacer en alguna ocasión especial, solos o acompañados. Por ello, es imprescindible saber escoger entre la gran variedad que existen.

A continuación, te mencionaremos algunos **consejos esenciales para que puedas elegir vinos**. De esta manera, podrás dar con un ejemplar ideal para compartir y disfrutar de todos los beneficios que el vino tiene para ti.

Considera las cualidades de cada vino

Todos los vinos tienen características que los diferencian de los demás, ya sea la uva utilizada para su elaboración, el origen, sabor o su estructura. Por lo tanto, se aconseja conocer las características de cada cepa. De esta manera, se **aprende sobre la estructura del vino**, su equilibrio y gusto final.

El maridaje

Este término se utiliza para establecer si el vino hace buena combinación con alguna comida. De esta manera, si cuentas con un vino adecuado, puedes realizar el sabor tanto del plato como del licor.

A continuación, unos consejos para acertar al momento de acompañar algunos platos especiales:

- Si tienes comidas saladas, la mejor opción son los vinos dulces.
- Para las comidas dulces, se verán armonizadas con vinos dulces blancos.
- Si tienes carne en tus platos, puedes escoger entre vino blanco para las carnes blancas. Mientras que, para las rojas, se recomienda tomar vinos tintos.
- Por último, para los vegetales, se maridan mejor con vinos blancos fuertes o vinos tintos suaves.

Varía de sabor

Aunque no es un tipo muy común, te recomendamos probar varios ejemplares cada tanto. Esto te ayudará a refinar tus gustos y a establecer criterios para comprar vinos en un futuro.

Déjate guiar por internet

Visitar páginas especializadas de la red te ayudará a investigar sobre la calidad de cualquier vino. Incluso, varias páginas de compra cuentan con secciones donde se detallan las notas de cata, puntuaciones y precios.

Una búsqueda efectiva te permitirá elegir un vino adecuado para ti

Incluso, en la actualidad, muchas personas optan por **comprar botellas de vino por internet**. Con un servicio de entrega a domicilio, esta es una de las opciones más acertadas para adquirir un ejemplar de alta calidad.

En este aspecto, [vinos chilenos de lujos](#) te brinda la mejor manera para comprar vinos chilenos desde la comodidad de tu hogar. Con descuentos diarios y un amplio catálogo de productos, esta web garantiza una compra segura y una entrega rápida. Como resultado, podrás disfrutar de los **mejores ejemplares de vinos chilenos** con tan solo hacer un click.

Es mejor elegir por la zona de la cosecha

Aunque lo normal es elegir entre tintos y blancos, lo recomendable es fijarse en la zona donde la fruta fue cosechada. Con esta información puedes valorar el contenido de la botella, más no su apariencia. En este sentido, saber la marca, el proceso de vinificación, la zona de origen y el modo de envejecimiento te ayudarán a escoger un licor óptimo para cualquier ocasión.

Si estás comprando en un supermercado

Si estás a punto de **comprar una botella de vino** en un supermercado, te aconsejamos revisar el estado de la botella. Si está se encuentra de pie o está cubierta de polvo, lo mejor es no tomarla.

Esto se debe a que, al estar de pie, el líquido no tiene contacto con el corcho, el cual pierde su humedad y no protege el licor. Como resultado, el sabor del vino puede tener un toque a vinagre.

Si compras por internet

Un consejo importante es que, al comprar por internet, debes asegurarte de que la información de la etiqueta esté debidamente señalada. Además, es recomendable que adquieras 2 o más botellas, ya que asegura un mejor traslado y te permite variar entre varias cepas.

Vino varietal

Este término hace referencia a los vinos que están elaborados de una sola cepa, es decir, con solo un tipo de uva. Aunque, si una mezcla tiene al menos 80% de una especie, ya se considera varietal.

Por otra parte, si el vino es el resultado de la mezcla entre varias cepas, se le conoce como **vino de corte**. Ambos son de buena calidad y su elección dependerá de tus gustos y la finalidad que quieras darle.

¿Por dónde comenzar?

Por último, una de las mejores recomendaciones es la de comenzar a probar los tradicionales de bodega. Con estos, podrás establecer las características de cada bodega y su estilo, solo probando sus ejemplares más básicos. Incluso puedes utilizar estas para elaborar [algunas bebidas derivadas del vino chileno](#).

Con esto, tomas un riesgo menor, ya que podrás comprar un producto para probar. Si te gusta podrás adquirir otras botellas más caras, y si no, no habrás gastado mucho dinero en una botella costosa que no te gustó.