

Click to verify



Decantadores de vinho

Vinotecas Online » Decantadores de vinho Um decantador de vinho é um recipiente de vidro com a forma de uma garrafa (embora estes sejam agora também produzidos em formas modernas e muito atractivas) que tem uma base ampla e cumpre duas funções: Permite a decantação dos restos sólidos do vinho (faz com que os restos e sedimentos do vinho fiquem no fundo quando servimos a bebida aos copos) Permite ao vinho oxigenar, respirar e, portanto, exprimir melhor os seus aromas Comparador de decantadores de vinho A maioria dos decantadores são feitos de vidro e cristal, embora também existam decantadores de vinho feitos de outros materiais. A maioria é concebida para o volume de uma garrafa normal de vinho, a garrafa de três quartos de litro. Breve história dos decantadores de vinho Ao longo da história do vinho, os decantadores de vinho têm desempenhado um papel muito significativo na arte de servir o vinho. Os primeiros protótipos de decantadores de vinho foram os utilizados pelos romanos para transferir o vinho das ânforas para a mesa. Desta forma, o vinho poderia ser servido pelo escravo ou criado de uma forma muito mais confortável. Os romanos foram os primeiros a utilizar vidro e cristal como material para fazer decantadores de vinho, embora também houvesse decantadores de vinho feitos de bronze, prata ou cerâmica. Descubra as características de alguns dos decantadores mais em voga: Bestseller No. 1 DESCUBRE EL VERDADERO POTENCIAL DEL VINO: mejora el sabor del vino y sírvelo con estilo gracias a este juego decantador de vino hecho a manoBONITO Y PRACTICO: su vaso con un diseño amplio y elegante permite la aireación de la botella al completo, maximizando el desarrollo de su aromaFÁCIL DE UTILIZAR: su cuello fino y estrecho reduce las salpicaduras al decantar, al moverlo o al servirlo Bestseller No. 1 Gran Capacidad: Nuestros decantadores tienen una gran capacidad para contener fácilmente vinos de hasta 1,8L para la decantación. su gran parte inferior y su central inferior de gravedad mejoran su estabilidad de pie. (Vendido por GWCLEO y enviado por Amazon, Número de IVA de GWCLEO es ESN7202109.)Idea Para La Decantación Del Vino: Esta jarra tiene una cavidad poco profunda pero grande que puede maximizar la superficie para la aireación del vino (proceso de oxidación). dicha jarra es un contenedor ideal para que usted pueda mejorar la pureza de su vino, mejorar su aroma y mejorar el sabor.Diseño Fácil De Transferir Vino: Al transferir vinos, su boca de botella de corte oblicua lo ayuda a guiar fácilmente la corriente de vino en una dirección correcta para evitar salpicaduras o fugas. Bestseller No. 1 AERACION - Este decantador Maison & White Wine oxigena su vino tinto, blanco o espumoso y libera ricos aromas, realizando el sabor del vino elegido. INCLUIDO - Se incluye con el decantador sin plomo un tapón de roble y bolas de limpieza de acero inoxidable. Este set es el regalo perfecto y único para cualquier amante del vino. FÁCIL DE SERVIR - Para evitar goteos y derrames, nuestro pico de vertido facilita el servicio del vino con el decantador y la gran abertura facilita el llenado. El decantador de vidrio también es apto para lavavajillas. Bestseller No. 1 Vidrio transparente hecho a mano: El decantador de botella de vino es extremadamente hermoso y claro, todos están soplados a mano con el vidrio sin plomo más alto, lo que hará que desee exhibirlo incluso si no está en uso.Forma inclinada especial: Un perfecto equilibrio de forma y función, nuestra jarra con asa incorpora un elegante caño de vertido inclinado, un cuerpo de vidrio con una inclinación impecable y una base de ajuste amplio para una aireación óptima, es un vertido fácil y elegante al tiempo que evita derrames y goteos.Fácil de limpiar: Después de probar el vino con la jarra, mantenga la jarra de vino espumosa lavándola a mano con agua y jabón o con una cuenta de limpieza y deje que se seque al aire. Arejar o vino con un decantador A función do decantador é permitir que o vinho respire. Servir primeiro o vinho num decantador permite imitar os efeitos produzidos pela agitação ou abanão do vinho dentro do copo, o que estimula os processos de oxidação do vinho e, portanto, acelera a libertação de componentes aromáticos. Muitos peritos também acreditam que a exposição do vinho ao oxigénio permite amolecer os sabores mais ácidos ou adstringentes (tais como os fornecidos pelos taninos). Actualmente, o processo de decantação é recomendado para todas variedades de vinho, especialmente aquelas com uma alta concentração de taninos, tais como os vinhos de Bordeaux, os vinhos Cabernet Sauvignon ou vinho do Porto. É também altamente recomendado para todos aqueles vinhos que são muito velhos e que, portanto, acumularam um processo de envelhecimento muito longo. No entanto, o facto de decantar um vinho não disfarçará os efeitos de ter mantido o vinho em condições subótimas. O processo de decantação de um vinho deve ser previamente acompanhado de uma boa conservação do vinho. Para este fim, no nosso website encontrará as melhores garrafeiras refrigeradas para que possa manter as suas garrafas em perfeitas condições durante mais tempo. Ver opiniões dos melhores Decantadores na Amazon Como decantar um vinho jovem Como já mencionámos anteriormente, o processo de decantação serve para realçar os aromas do vinho enquanto suaviza os sabores adstringentes dos taninos. No caso de um vinho jovem, os taninos estão muito mais presentes no sabor e o processo de decantação de um vinho jovem ajudará a suavizar o sabor final da bebida. A decantação de um vinho jovem permitirá que o seu sabor seja muito mais equilibrado e suave. Os melhores decantadores online No nosso website encontrará os melhores decantadores para desfrutar do seu vinho em condições óptimas. Actualmente existem decantadores com formas muito atractivas e capacidades diferentes. Em Vinotecas Online procuramos os melhores decantadores através das melhores opções da Amazon para lhe mostrar os melhores produtos. Processo de decantação de um vinho envelhecido No caso de um vinho velho, com muito envelhecimento ou barril, devemos decantar o vinho de uma forma muito mais lenta para evitar que os depósitos que possam ter sido gerados durante o processo de envelhecimento sejam transferidos para o decantador e devemos esperar cerca de 60 minutos antes de servir o vinho. A este ponto, o vinho terá sido oxigenado o suficiente para expor os seus sabores e aromas no seu esplendor máximo. Podemos manter o vinho dentro de um decantador no máximo dois ou três dias, a partir desse momento o vinho começará a perder propriedades, nuances, cheiros e sabores. Ver MAIS na Amazon É um recipiente de vidro que permite ao vinho oxigenar, respirar e dar-nos o seu melhor aroma e sabor. Quanto custa um decantador? A partir de 20 euros aproximadamente, pode encontrar o melhor entrando no nosso website. Veja também todas as classificações antes de decidir. É sempre aconselhável usar um? Depende do tipo de vinho que se consome, mas na maioria dos casos, é aconselhável. Outras categorias de VinotecasOnline.com Garrafeiras à medida Garrafeiras por número de garrafas Vinotecas Online » Decantadores de vinho Um decantador de vinho é um recipiente de vidro com a forma de uma garrafa (embora estes sejam agora também produzidos em formas modernas e muito atractivas) que tem uma base ampla e cumpre duas funções: Permite a decantação dos restos sólidos do vinho (faz com que os restos e sedimentos do vinho fiquem no fundo quando servimos a bebida aos copos) Permite ao vinho oxigenar, respirar e, portanto, exprimir melhor os seus aromas Comparador de decantadores de vinho A maioria dos decantadores são feitos de vidro e cristal, embora também existam decantadores de vinho feitos de outros materiais. A maioria é concebida para o volume de uma garrafa normal de vinho, a garrafa de três quartos de litro. Breve história dos decantadores de vinho Ao longo da história do vinho, os decantadores de vinho têm desempenhado um papel muito significativo na arte de servir o vinho. Os primeiros protótipos de decantadores de vinho foram os utilizados pelos romanos para transferir o vinho das ânforas para a mesa. Desta forma, o vinho poderia ser servido pelo escravo ou criado de uma forma muito mais confortável. Os romanos foram os primeiros a utilizar vidro e cristal como material para fazer decantadores de vinho, embora também houvesse decantadores de vinho feitos de bronze, prata ou cerâmica. Descubra as características de alguns dos decantadores mais em voga: Bestseller No. 1 DESCUBRE EL VERDADERO POTENCIAL DEL VINO: mejora el sabor del vino y sírvelo con estilo gracias a este juego decantador de vino hecho a manoBONITO Y PRACTICO: su vaso con un diseño amplio y elegante permite la aireación de la botella al completo, maximizando el desarrollo de su aromaFÁCIL DE UTILIZAR: su cuello fino y estrecho reduce las salpicaduras al decantar, al moverlo o al servirlo Bestseller No. 1 Gran Capacidad: Nuestros decantadores tienen una gran capacidad para contener fácilmente vinos de hasta 1,8L para la decantación. su gran parte inferior y su central inferior de gravedad mejoran su estabilidad de pie. (Vendido por GWCLEO y enviado por Amazon, Número de IVA de GWCLEO es ESN7202109.)Idea Para La Decantación Del Vino: Esta jarra tiene una cavidad poco profunda pero grande que puede maximizar la superficie para la aireación del vino (proceso de oxidación). dicha jarra es un contenedor ideal para que usted pueda mejorar la pureza de su vino, mejorar su aroma y mejorar el sabor.Diseño Fácil De Transferir Vino: Al transferir vinos, su boca de botella de corte oblicua lo ayuda a guiar fácilmente la corriente de vino en una dirección correcta para evitar salpicaduras o fugas. Bestseller No. 1 AERACION - Este decantador Maison & White Wine oxigena su vino tinto, blanco o espumoso y libera ricos aromas, realizando el sabor del vino elegido. INCLUIDO - Se incluye con el decantador sin plomo un tapón de roble y bolas de limpieza de acero inoxidable. Este set es el regalo perfecto y único para cualquier amante del vino. FÁCIL DE SERVIR - Para evitar goteos y derrames, nuestro pico de vertido facilita el servicio del vino con el decantador y la gran abertura facilita el llenado. El decantador de vidrio también es apto para lavavajillas. Bestseller No. 1 Vidrio transparente hecho a mano: El decantador de botella de vino es extremadamente hermoso y claro, todos están soplados a mano con el vidrio sin plomo más alto, lo que hará que desee exhibirlo incluso si no está en uso.Forma inclinada especial: Un perfecto equilibrio de forma y función, nuestra jarra con asa incorpora un elegante caño de vertido inclinado, un cuerpo de vidrio con una inclinación impecable y una base de ajuste amplio para una aireación óptima, es un vertido fácil y elegante al tiempo que evita derrames y goteos.Fácil de limpiar: Después de probar el vino con la jarra, mantenga la jarra de vino espumosa lavándola a mano con agua y jabón o con una cuenta de limpieza y deje que se seque al aire. Arejar o vinho com um decantador A função do decantador é permitir que o vinho respire. Servir primeiro o vinho num decantador permite imitar os efeitos produzidos pela agitação ou abanão do vinho dentro do copo, o que estimula os processos de oxidação do vinho e, portanto, acelera a libertação de componentes aromáticos. Muitos peritos também acreditam que a exposição do vinho ao oxigénio permite amolecer os sabores mais ácidos ou adstringentes (tais como os fornecidos pelos taninos). Actualmente, o processo de aeração e decantação é recomendado para muitas variedades de vinho, especialmente aquelas com uma alta concentração de taninos, tais como os vinhos de Bordeaux, os vinhos Cabernet Sauvignon ou vinho do Porto. É também altamente recomendado para todos aqueles vinhos que são muito velhos e que, portanto, acumularam um processo de envelhecimento muito longo. No entanto, o facto de decantar um vinho não disfarçará os efeitos de ter mantido o vinho em condições subótimas. O processo de decantação de um vinho deve ser previamente acompanhado de uma boa conservação do vinho. Para este fim, no nosso website encontrará as melhores garrafeiras refrigeradas para que possa manter as suas garrafas em perfeitas condições durante mais tempo. Ver opiniões dos melhores Decantadores na Amazon Como decantar um vinho jovem Como já mencionámos anteriormente, o processo de decantação serve para realçar os aromas do vinho enquanto suaviza os sabores adstringentes dos taninos. No caso de um vinho jovem, os taninos estão muito mais presentes no sabor e o processo de decantação de um vinho jovem ajudará a suavizar o sabor final da bebida. A decantação de um vinho jovem permitirá que o seu sabor seja muito mais equilibrado e suave. Os melhores decantadores online No nosso website encontrará os melhores decantadores para desfrutar do seu vinho em condições óptimas. Actualmente existem decantadores com formas muito atractivas e capacidades diferentes. Em Vinotecas Online procuramos os melhores decantadores através das melhores opções da Amazon para lhe mostrar os melhores produtos. Processo de decantação de um vinho envelhecido No caso de um vinho velho, com muito envelhecimento ou barril, devemos decantar o vinho de uma forma muito mais lenta para evitar que os depósitos que possam ter sido gerados durante o processo de envelhecimento sejam transferidos para o decantador e devemos esperar cerca de 60 minutos antes de servir o vinho. A este ponto, o vinho terá sido oxigenado o suficiente para expor os seus sabores e aromas no seu esplendor máximo. Podemos manter o vinho dentro de um decantador no máximo dois ou três dias, a partir desse momento o vinho começará a perder propriedades, nuances, cheiros e sabores. Ver MAIS na Amazon É um recipiente de vidro que permite ao vinho oxigenar, respirar e dar-nos o seu melhor aroma e sabor. Quanto custa um decantador? A partir de 20 euros aproximadamente, pode encontrar o melhor entrando no nosso website. Veja também todas as classificações antes de decidir. É sempre aconselhável usar um? Depende do tipo de vinho que se consome, mas na maioria dos casos, é aconselhável. Outras categorias de VinotecasOnline.com Garrafeiras à medida Garrafeiras por número de garrafas