

ENHORABUENA

Tu ficha está lista. Ahora te toca a ti.

¡La libertad de elegir ha llegado!

¿CÓMO USAR ESTAS FICHAS?

Verás los pasos marcados con   ... ¡fácil!

PASO 1. Estilo de vino principal:

👉 Lee la sección "Tu estilo de vino". Aquí conocerás los perfiles de vino que más encajan según los resultados de tu formulario de cata y la ocasión, platos y otros detalles que has indicado.

PASO 2. ¿Hora de comprar? ¡IMPORTANTE!

📌 ¡Es la hora! Has decidido que ha llegado el momento. Tienes total libertad para elegir dónde buscar tu vino:

✓ Supermercado ✓ Tienda especializada

ficha
EJEMPLO

¡VAMOS ALLÁ!





* Aquí tienes tus sugerencias:

*¿Por qué una ficha con instrucciones y no con marcas de vino o bodegas en concreto?

Porqué en Winepackers creemos en la libertad de poder elegir.

Nosotros te damos las mejores recomendaciones a partir de tu formulario de cata para que seas tú quien decida. El proceso está perfectamente detallado a continuación.

Así, además, puedes aprender durante el proceso. *¡No te preocupes! si surgen dudas te las resolvemos.

Aún así, y si lo prefieres, nos puedes pedir alguna referencia de vino o bodega.

1 TU ESTILO DE VINO PRINCIPAL ES:

Vinos tintos de carácter

mediterráneo con cuerpo medio o
blancos de Alsacia.

quizás te puedan sorprender vinos un poco más delicados a los que sueles preferir (potentes y de sabores intensos) y buscar zonas mediterráneas para marcar el perfil de la carne de cordero o cabrito y de las hierbas aromáticas. La carne de cabrito asada y los risottos

ficha
EJEMPLO

está asegurado.

SIGUE LEYENDO:



2

En tu tienda física o online mira o busca en la etiqueta/contraetiqueta
BUSCA o PREGUNTA por:

3

AÑO DEL VINO:

Año actual o -2/-3

Te recomiendo tintos 2023, 2022 para que
la armonía de aromas frutales y

4

5

GRADUACIÓN:

D.O. SUGERIDAS:

- Alicante, Jumilla, Yecla para Monastrell, y Alella (*aquí busca como uva Mataró).
- Priorat, Montsant, Côtes de Rhône para tus

Principales

Tintos: Carácter mediterráneo: Garnacha Tinta, Syrah, Monastrell. Un cupaje ideal sería el de estilo Montsant, Priorat o Côtes de Rhône

variedad de

P

una

te sería

Blancos: Riesling / sobre todo que sea trocken "seco" con madera. T

Entre 12'5%

Crianzas: No iría a más

de

Temperatura: ¿Cómo tomarlo?

Pr

12°



Tengo dudas
Haz clic aquí!

20%

código: **DESCORCHARMOLA**

Si quieres arriesgar *en el buen sentido

¡Prueba a

Para usuarios registrados como miembros de Winepackers

to.



Il