Escola do Vinho
GUIA RÁPIDO

Imprima e cole na porta do frigorífico.
A temperatura muda o que sente na boca.

Temperaturas de serviço

Servido frio, um vinho parece mais ácido e fresco; mais quente, parece mais doce, alcoólico e mole. Estes intervalos tiram o melhor de cada estilo. Na dúvida, sirva um pouco mais frio — aquece sempre no copo.

ESTILO DE VINHO	TEMPERATURA
Espumante Champanhe, Cava, Espumante nacional	6–8 °C
Branco leve e aromático Vinho Verde, Sauvignon Blanc, Riesling	7–10 °C
Branco encorpado Chardonnay com madeira, brancos do Douro	10–13 °C
Rosé e laranja Rosés secos, vinhos de curtimenta	8–11 °C
Tinto leve Pinot Noir, Gamay, tintos jovens e frescos	12–15 °C
Tinto encorpado Touriga Nacional, Cabernet, Syrah, Reservas	16–18 °C
Fortificado Porto Tawny, Madeira, Moscatel	10–14 °C
Doce de colheita tardia Late Harvest, botrytis	7–10 °C

Copos

Um copo de **pé alto**, bojo largo e boca mais estreita serve para quase tudo: concentra os aromas e dirige-os ao nariz.

Encha só até **um terço** — o vinho precisa de espaço para libertar aroma quando roda.

Arejar ou decantar

Arejar (rodar na taça) abre tintos jovens e fechados em minutos.

Decantar para outra jarra serve para separar o depósito dos tintos velhos — com cuidado, sem agitar.

Guardar aberto

Rolha de volta e no **frigorífico**: um branco aguenta 2–3 dias, um tinto 2–4.

Menos ar = mais tempo. Garrafas meias duram mais do que garrafas quase vazias.