

Temperaturas ideais para guarda e conservação do vinho

Temperatura	Vinhos
6° a 8° C	Espumantes e vinhos brancos doces. Sauternes, Tokaj, Moscato, Retsina, Trockenbeerenauslese. Além de vinhos de má qualidade, pois temperaturas muito baixas mascaram os defeitos.
8° a 10° C	Branco suaves, alguns brancos secos e espumantes rosé. Gewurztraminer, Aligote, Tafelwein, Vinho Verde branco, Muscadet, Vouvray, Sancerre, Pouilly, Frascati, Orvieto, Lambrusco, Chardin Blanc, Riesling.
10° a 12° C	Branco mais secos e vinhos rosados. Chablis, Macon, Bordeaux brancos, Sherry fino, alemães secos de qualidade, Soave, Verdicchio, Chardonnays e Sauvignon Blancs em geral.
12° a 14°	Grandes Brancos e tintos ligeiros. Porto branco, Amontillados, grandes Borgonhas brancos, Beaujolais, Chinon, Valpolicella, Bardolino.
14° a 16°	Tintos de pouco ou médio corpo. Cotes du Rhone genéricos, Chianti comum, Barbera, Zinfandel.
16° a 18	Tintos envelhecidos e tintos mais macios como os feitos de Pinot Noir. Porto Ruby ou Rawny, Bordeaux genéricos, Chianti Riserva e os melhores do Rhone.
18° C	Grandes tintos como alguns de Bordeaux e tintos ricos em tanino como os australianos, portugueses e espanhóis em geral, Barolo, Barbaresco, Supertoscans, Brunello, Porto Vintage e Madeira.

Fonte: Adega, A Revista do Vinho