Temperatura de serviço do vinho

A temperatura muda o vinho na taça: frio demais, some o aroma; quente demais, sobra o álcool.

Tabela de temperatura

Vinho	Servir a	Tempo de geladeira, saindo de 25 °C
Espumante brut e moscatel	6 a 8 °C	3 horas
Branco leve e vinho verde	8 a 10 °C	2 horas e meia
Rosé	8 a 10 °C	2 horas e meia
Tinto suave de mesa	8 a 10 °C	2 horas e meia
Branco encorpado	10 a 12 °C	2 horas
Tinto leve (Pinot Noir)	14 a 16 °C	45 minutos
Tinto encorpado (Cabernet, Malbec)	16 a 18 °C	20 a 30 minutos
Porto e fortificados	12 a 16 °C	45 minutos

Tempos aproximados, para garrafa de 750 ml. "Temperatura ambiente" é a de uma adega, perto de 18 °C, não a de uma sala brasileira no verão.

Para gelar rápido

Balde com gelo, água e um punhado de sal grosso: um branco chega ao ponto em 15 a 20 minutos.

Tinto no calor

Dê 20 a 30 minutos de geladeira ao tinto antes de abrir. Ele esquenta na taça.

Quanto dura depois de aberto

Vinho	Na geladeira, fechado com rolha ou tampa
Espumante	1 a 3 dias, com tampa própria
Branco e rosé	3 a 5 dias
Tinto	3 a 5 dias
Porto e fortificados	Semanas

Tinto aberto também vai para a geladeira: tire 30 minutos antes de servir.