





LA CONSERVACIÓN Y SERVICIO

Por sus características, la sidra natural de escanciado tradicional requiere unos cuidados mínimos en su almacenamiento y manejo:

- Deberá almacenarse en un lugar fresco, lejos de excesivos movimientos y vibraciones.
- En cuanto a la temperatura de servicio ideal, ésta será de 13º a 16º, es decir fresca. En épocas calurosas es aconsejable mantener la botella sumergida en agua fresca, de pie, evitando el contacto del corcho con el agua.
- Previo al escanciado, suele voltearse la botella, agitando brevemente su contenido. ¿El objetivo?: activar el carbónico natural y diluir los posibles sedimentos (que se producen debido a una elaboración exenta de filtrados).

Noticias relacionadas

- [¿A qué temperatura se debe servir cada vino?](#)
- [El cava: ¿a qué temperatura?, ¿en qué copa?, ¿con qué acompañarlo?](#)
- [¿Cuál es la copa más adecuada para cada tipo de vino?](#)
- [Cocina oriental: el 'sake', manual de uso y disfrute](#)
- [El cava: ¿cómo servirlo correctamente?, ¿con qué platos combina mejor?...](#)
- [¡Deliciosa cerveza!: trucos prácticos para su correcto servicio y degustación](#)
- [Enología: aprende a catar un vino, en diez sencillos pasos](#)

Enlaces patrocinados



¿Te cuesta conciliar el sueño? Acaba con el insomnio de una manera natural con Dormimoon




Disfruta del lujo de cocinar con la nueva colección Sacher de Bergner a un precio increíble en Carrefour.



Las mejores ofertas en tu tienda hola.com

Anuncios Google

 Este sitio web utiliza cookies propias y de terceros para mejorar sus servicios, recopilar información estadística sobre su navegación y mostrarle publicidad relacionada con sus preferencias, generada a partir de sus pautas de navegación. Si continúa navegando, consideramos que acepta su uso. Para cambiar la configuración o más información pulse en [Política de Cookies](#).



[sidra](#) | [manzanas](#) | [cocina asturiana](#) | [escanciar sidra](#) | [vino](#) | [cerveza](#) | [cava](#) | [champán](#) |

[Mostrar listado de secciones](#)

Ediciones

[Boletines y alertas](#) | [Publicidad](#) | [Suscripciones](#) | [Contacto](#) | [Advertencia legal](#) | [Política de cookies](#)
[Publicación controlada OJD](#) | [Archivo](#)

© 2000-2014, HOLA S.L.

