

*Librería*  
**Bonilla y Asociados**  
*desde 1950*



**Título:**

**Autor:**

**Precio:** \$252.00

**Editorial:**

**Año:** 2002

**Tema:**

**Edición:** 1ª

**Sinopsis**

**ISBN:** 9789879479056

Este libro, profusamente ilustrado, trata en forma sintética y didáctica la historia, los principales cepajes, las regiones y la elaboración del vino argentino. Incluye además una selección de los mejores vinos argentinos. Nueva edición revisada.

**Índice:**

La Historia del Vino - El Vino Argentino en el Mundo - Vinos Varietales versus Vinos de Corte - Los Cepajes Existentes en la Argentina - Principales Cepajes Tintos - Principales Cepajes Blancos - ¿Qué es un Clon de Cepaje? - Las Zonas Vitivinícolas - La Elaboración del Vino - El Camino del Vino - La Elaboración del Vino Espumante - ¿Brut o Demisec? ¿Qué Champagne Elegir? - El "Champagne" en la Argentina - El Servicio del Vino Espumante - El Ciclo de Vida del Vino - Los Tres Principales Defectos del Vino - La Guarda de Vinos - El Alcornoque - ¿Qué Ocurre en la Botella Mientras el Vino se Añeja? - El Cambio del Color del Vino - El Vino y la Madera - Crianza en Barricas de Roble - Crianza en Toneles - Crianza en toneles de Acero Inoxidable o Tanques de Hormigón - Interpretación de Etiquetas - Los Grandes Formatos de Botella - Los Sabores que Podemos Distinguir - Las Copas, Copas y Sabores, La Copa y la Vista - Copas y Aromas - Limpieza de Copas de Cristal - Sacacorchos - Corta Cápsulas - Termómetro - El Drop Stop - El Decantador - Decantación y Montchenot - La Tenaza - Cómo Armar una Bodega en Casa - Dónde Armar su Bodega - La Comida, l Vino y los Amigos - Platos y Vinos Argentinos - Las Cuatro Fases de la Degustación del Vino - Los Aromas de los Principales Vinos Varietales - Glosario