

DIVVINO



Vinhos para

**PRE
SEN
TE
AR**

5 dicas
para
escolher
o vinho
perfeito



DIVVINO

Os vinhos são uma ótima opção de presentes para amigos e familiares. Entretanto, a escolha do rótulo certo pode não ser tão óbvia, pois ela deve estar de acordo com as preferências da pessoa presenteada.

Se você não sabe por onde começar a escolher um vinho para presentear, reunimos cinco dicas rápidas que serão de grande ajuda. No fim, incluímos algumas sugestões de rótulos curinga.

Boa leitura!



1. INVISTA EM UVAS POPULARES

Na hora de comprar um vinho para seus amigos ou familiares, evite escolher rótulos feitos de uvas que você desconhece ou não sabe se a pessoa gosta. A fruta pode ter características sensoriais muito específicas e acabar não agradando tanto.

Na dúvida, invista nas uvas popularmente mais conhecidas. Confira algumas de nossas sugestões:

TINTOS ENCORPADOS

Cabernet Sauvignon,
Syrah ou Tannat

TINTOS MÉDIOS

Merlot,
Carménère ou
Tempranillo

BRANCO

Chardonnay
ou Sauvignon
Blanc

ROSÉ

Pinot Noir,
Tempranillo
ou Baga


2. ESCOLHA DE ACORDO COM A PERSONALIDADE

Pode parecer curioso, mas a personalidade de uma pessoa pode dizer muito a respeito de sua preferência em relação a vinhos. Pessoas mais aventureiras, por exemplo, tendem a querer experimentar rótulos de uvas e regiões diferentes para desvendá-los. Já alguém mais metódico ou pragmático deve preferir uma bebida mais similar às que já consome.

Se a pessoa que você irá presentear costuma ser mais idealista na hora de tomar as decisões, que tal investir em um vinho artesanal, de bodega, com história e conceito? Por outro lado, rótulos renomados e premiados costumam ser boas opções para pessoas mais racionais.

Além dessas, há uma série de outros tipos de personalidade que podem concordar com vinhos, portanto, procure interpretar seu amigo ou familiar de acordo com o tipo de conteúdo que ele consome, assiste ou lê, para, então, escolher o que lhe agradará.


3. SAIBA QUAIS OS VINHOS IDEAIS PARA CADA ESTAÇÃO



Imagine que está procurando um vinho para presentear alguém que faz aniversário no início do ano. Ao escolher aleatoriamente, você acaba optando por um Chianti sem saber que se trata de uma bebida encorpada e mais recomendada para o frio, ou seja, que não é ideal para essa época do ano. Procure levar em conta a estação, o clima e os costumes do período na hora de fazer sua escolha.

Na dúvida, lembre-se que os **fortificados** e os **tintos** (especialmente os mais rústicos e encorpados) são ideais para o clima frio. Já para o calor, prefira **rosés, espumantes, brancos** ou até **tintos mais leves e frutados**.

Lembrando que isso não é regra, e cada um pode beber o tipo de vinho que quiser quando preferir! Essas são apenas dicas para ajudar você.



4. ATENTE-SE À OCASIÃO

Para cada ocasião, existe um tipo de presente ideal. Datas comemorativas em que a pessoa presenteada é o centro das atenções, como aniversários e Dia das Mães ou Dia dos Pais, merecem vinhos mais elaborados e exclusivos.

No Dia dos Namorados, a dica é presentear com um vinho que agrade ao casal, para que possam desfrutá-lo juntos. Já em datas mais gerais, como Natal, Réveillon ou dias relacionados a profissões, é possível escolher algo menos personalizado, como rótulos mais jovens e para consumo no dia a dia.



5. DEFINA UMA FAIXA DE PREÇO

Seja qual for o presente, é essencial que você defina uma faixa de preço antes de comprar. Assim, poderá fazer comparativos entre produtos similares, de uma mesma “categoria”, e encontrar uma boa relação custo-benefício.

Ao contrário do que muitos pensam, os melhores vinhos não são necessariamente os mais caros. Na verdade, um vinho que custa R\$ 40, por exemplo, costuma ter um método de produção mais simples e ser feito em maiores quantidades, portanto, ele já é pensado pela vinícola para ser vendido a esse valor. O mesmo vale para outras faixas de preço.

Após definir o valor do presente, compare vinhos de uma mesma faixa de preço e descubra o que mais se parece com a pessoa que será presenteada, seguindo as dicas anteriores.

SUGESTÕES DE VINHOS PARA PRESENTE

A seguir, listamos algumas opções de vinhos de diferentes tipos e faixas de preço como sugestões para você presentear seus amigos e familiares.

tintos



Hoya De Cadeñas Crianza
Cabernet Sauvignon



[COMPRAR](#)



Montgras La Paz
Merlot



[COMPRAR](#)



Cantoalba Classic
Carménère



[COMPRAR](#)



Jean Bouchard Bourgogne Gamay



[COMPRAR](#)

rosés



Matheus
Rosé



[COMPRAR](#)



Casal Mendes
Rosé



[COMPRAR](#)



Reinares
Rosé



[COMPRAR](#)



La Sogara Bardolino Chiaretto DOC
Rosé



[COMPRAR](#)

branco



Reguengo De Melgaço
Verde



[COMPRAR](#)



María Carmen
Chardonnay



[COMPRAR](#)



Invitación
Sauvignon Blanc



[COMPRAR](#)



Santa Ana Classic Torrontes
Branco



[COMPRAR](#)

DIVVINO

espumante



Tavino
Demi Sec
Espumante



COMPRAR



Blanc
De Blancs
Brut
Espumante



COMPRAR



Casa
Perini
Moscatel
Espumante



COMPRAR



Asti
Docg
Espumante



COMPRAR

Se você é um entusiasta do mundo dos vinhos, precisa conhecer o Divvino! Trata-se de um e-commerce com um **catálogo de mais de mil rótulos** das principais regiões do mundo, escolhidos por sommeliers e *wine hunters*.

Além disso, é possível assinar o **ClubeD**, um clube de assinatura com vinhos especialmente selecionados e a preços exclusivos.

QUER SABER MAIS? CLIQUE NOS LINKS ABAIXO!

 divvino.com.br

 divvino.com.br/blog/

 [divvinovinhos](https://www.facebook.com/divvinovinhos)

 [@divvino_oficial](https://www.instagram.com/@divvino_oficial)

CLUBE  divvino.com.br/clubed