

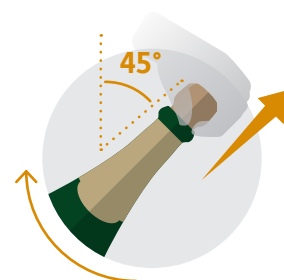
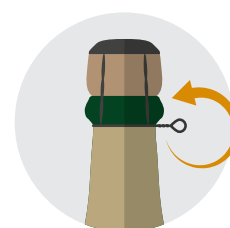
## TEMPERATURA



- ▶ **Sumergir la botella en una cubitera** medio llena de agua y hielo, **30 minutos antes del servicio**
- o
- ▶ **Colocar la botella en la parte inferior del frigorífico** unas horas antes del servicio
- ✔ **Temperatura de servicio recomendada: 8 - 10°C**

## APERTURA DE LA BOTELLA

- 1 **Seque la botella con un paño**
- 2 **Presente la botella**
- 3 **Retire la cofia**
- 4 **Retire el bucle del bozal**
- 5 **Retire el bozal sujetando el tapón**
- 6 **Agarre la botella e inclínela en un ángulo de 30-45°**  
⚠ *Tenga cuidado de no inclinar la botella hacia una persona*
- 7 **Sujete el tapón y luego gire la botella**
- 8 **Retire suavemente el tapón sin dejarlo escapar**



## SERVICIO

**Servir en dos partes, a dos tercios de la copa**

⚠ No coja el vaso del cliente para servirle



## COPAS

- ▶ **Alta, abultada y estrecha en la parte superior**  
Permite que el vino exprese sus aromas y que las burbujas se desarrollen



## DESPUÉS DEL SERVICIO

- ▶ **Utilice un tapón hermético** para volver a cerrar la botella una vez abierta
- ▶ **No, poner una pequeña cuchara en el cuello** de la botella no impide que se desgasifique



- ⚠ Una buena limpieza de las copas es primordial para evitar las anomalías en la formación de las burbujas:
  - lavar con agua caliente y **sin detergente**
  - secar al aire o con un paño de algodón



- ▶ Una persona que colecciona cápsulas de Champagne se denomina « placomusófilo ».