

Delivinos da los trucos para quitar las manchas de vino tinto en los tejidos

Las manchas de vino tinto en la ropa y en los manteles son unas de las más frecuentes y, también, de las más temidas. A continuación, Delivinos, la tienda referencia en el mercado gourmet de Madrid, da algunos trucos eficaces para quitar manchas de vino tinto y hacer que la ropa o las piezas de mantelería luzcan como nuevas. Además, ofrece un bazar de sus mejores vinos en venta para todos los gustos y bolsillos, ¿a quién no le gusta disfrutar de una copita de vez en cuando?

1. Sal de mesa. Hay que limpiar la mancha rápidamente, antes de que el vino se haya secado. Uno de los trucos para hacerla desaparecer es recurrir a la sal de mesa, si se aplica directamente sobre la mancha, se ayudará a que la humedad se absorba evitando que se extienda por el tejido.

2. Vino blanco. Hay que empapar la zona manchada con vino blanco. Los taninos del vino blanco ayudan a neutralizar los taninos del vino tinto. Se debe humedecer un trapo limpio o una esponja en vino blanco y dar pequeños golpecitos con ella sobre la zona manchada. Evita restregar la mancha para que esta no se extienda. Después, se deja actuar al vino blanco durante unos minutos y se lava la prenda afectada con agua y jabón.

3. Bicarbonato sódico. Como complemento a la opción del vino blanco, se puede aplicar una pasta espesa de bicarbonato y agua sobre la mancha. Se deja que la mezcla actúe durante unas horas y después se lava la prenda con normalidad.

4. Leche. Es un método muy eficaz para erradicar las manchas de vino, una vez este ha secado. Hay que introducir la prenda en un recipiente con leche y dejarla en remojo. Se deja inmersa hasta que la mancha ha desaparecido y, después, se lava.

5. Agua hirviendo. Hay que poner a calentar agua hasta que obtenga el punto de ebullición y sumergir la parte afectada de tejido. Se puede añadir jabón líquido. Cuando el agua pierda temperatura, la prenda se lava.

De venta en Delivinos:

Gran Arzuaga Gran Reserva del 2011
Tinto, 0.75L, Ribera del Duero, España
PVP 142,95€

Añada excelente para uno de los tintos más prestigiosos del mundo que se elabora con uvas de viñedos centenarios. Con una crianza de 21 meses en barricas nuevas de roble francés y número

limitado de botellas.

De color rojo picota con tonos rubí. Buena intensidad en nariz, con complejidad, se aprecian aromas de fruta negra, cueros, ahumados, almizcle, laurel, toque de barniz y especiados. En boca aparecen marcados los aromas de la bodega, seco, sabroso, firme, con volumen y carácter, taninos nobles por integrarse. Necesita tiempo en botella para mostrar todo su potencial.

Maridaje: Ideal para acompañar carnes rojas, asados, caza mayor al horno y de pluma, guisos y lechazo asado.

Pago de Carraovejas 2017
Tinto, 0.75L, Ribera del Duero, España
PVP 37,90€

Vino de culto, de los mejores de España.

Es un vino intenso y potente. Casi imposible que no guste al aficionado. Merece la pena esperar a que evolucione en botella. Color rojo púrpura con irisaciones violáceas. Elevada capa. Nariz franca, frutas silvestres, negras y rojas, bien ensambladas con la noble sutileza del roble. Potente intensidad. En boca, es firme, sedoso y complejo.

Maridaje: quesos curados.

La Planta cosecha del 2017
Tinto, 0.75L, Ribera del Duero, España
PVP 9,95€

La Planta es uno de los vinos tintos con la Denominación de Origen Ribera del Duero de la bodega Arzuaga Navarro, elaborado con cepas de la variedad Tempranillo, con más de 20 años de antigüedad procedentes de la finca que da nombre al vino.

Se presenta con un color rojo rubí bastante uniforme, de capa media-alta. Su aroma es intenso y complejo, fruta fresca y regaliz dominan la escena, mientras que especias dulces y toques torrefactos se hacen notar tímida pero persistentemente. En boca es sabroso y bien estructurado, con abundante carga frutal y un final largo y persistente bien acoplado a las notas especiadas anunciadas en nariz.

Maridaje: embutido y quesos suaves o poco curados.

Acerca de Delivinos

En el barrio de Salamanca, se encuentra Delivinos. Una de las mejores y más especiales tiendas de referencia en el mercado gourmet de Madrid no solo por la calidad de su género, también por su exclusivo y cuidado trato al cliente. Posee una amplia selección de vinos y licores de marcas y bodegas nacionales e internacionales con etiquetas de relevancia que van desde botellas Magnum, pasando por ediciones limitadas, productos de alta gama como caviar iraní e Ibérico o foie gras con origen en gansos, y también bienes para el día a día como quesos artesanales frescos o risotto al Tartufo. Toda una oda al buen comer y beber, adaptada para todos los gustos y bolsillos. ¿Un plus? Cuentan con una intuitiva tienda online, hacen envíos internacionales, eventos privados, y tienen un servicio de elaboraciones de regalos.

¿Dónde?: Calle Cid 2, esquina, Calle de Recoletos.

Teléfono: 910 580 970

<https://www.instagram.com/delivinos/>

<https://www.facebook.com/delivinosweb/>

Datos de contacto:

Delivinos

918763496

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Sociedad](#) [Madrid](#) [Entretenimiento](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>