

Vinoteca en casa: Fersay recomienda cuál es el lugar ideal donde colocarla

Fersay, a través de sus #Fersayconsejos, ha elaborado una pequeña recopilación de ideas y recomendaciones para lograr darle el mejor uso posible, y lograr que el buen vino tinto se mantenga siempre en las mejores condiciones de temperatura y humedad

Tener una vinoteca en casa es un capricho para muchas personas, y es cierto que su venta para uso en el hogar se ha incrementado notablemente, tanto como la venta online de vino. Pero, a la hora de hacerse con ella, en muchos casos surge la duda sobre dónde colocarla. Efectivamente, la cocina es uno de esos espacios más frecuentes, pero desde luego no el único, pues muchas otras veces, el lugar ideal es otra estancia de la casa.

Ante esta situación, Fersay, a través de sus #Fersayconsejos, ha elaborado una pequeña recopilación de ideas y recomendaciones para lograr darle el mejor uso posible, y lograr que el buen vino tinto se mantenga siempre en las mejores condiciones de temperatura y humedad.

La primera recomendación de la compañía es que, para conservar el vino comprado, no hay mejor solución que una vinoteca, donde las botellas conservan una temperatura estable. Además, según el vino que sea, la añada y la crianza, deben tener una temperatura adecuada, habitualmente entre los 14 y los 17 grados. Aunque esta cuestión depende mucho de los gustos personales, la realidad es que esta temperatura no se puede conseguir en un frigorífico normal, salvo en el caso de los vinos blancos y rosados, que si se deben servir bien fríos, y para ello, una nevera es suficiente.

Y, otro detalle importante a conocer: ¿Dónde se debe colocar una vinoteca?

Antes de colocar una vinoteca y para conseguir un rendimiento óptimo de la misma, debes seguir otros #Fersayconsejos:

- La temperatura de la sala o estancia no debe superar nunca los 30°C, ni es aconsejable que la vinoteca reciba sol directamente. Además de dañar el vino, puede dañar la vinoteca, por lo que es fundamental que se ubique a la sombra
- Las vinotecas por regla general necesitan tener un espacio de 3 cm por cada lado y es muy importante que no haya cerca un frigorífico o algún otro electrodoméstico que desprenda calor y pueda afectar a la temperatura y el termostato de la vinoteca.

Relacionado con el crecimiento de las ventas de las vinotecas, la compañía Fersay constata también que otra gama de productos que ha sufrido un incremento de ventas considerable son los complementos, descapsuladores, vertedores, tapones conservadores, sacacorchos eléctricos, etc. en

conjunto, un regalo original y práctico de los que la compañía cuenta con una amplia variedad.

Se pueden encontrar sacacorchos eléctricos a pilas y sacacorchos eléctricos con batería.

Más información sobre Fersay

Fersay es una sociedad 100% española perteneciente al Grupo Etco, empresa líder en la exportación de accesorios y repuestos para electrónica y electrodomésticos del hogar. Se posiciona como la primera cadena de su sector en el sur de Europa con una facturación de 11,1M€ en 2021.

Parte de su éxito reside en la capacidad de adaptación a los cambios ha hecho que la empresa haya evolucionado desde proporcionar un servicio técnico de reparación, hasta la venta de accesorios y repuestos para electrodomésticos del hogar y el PAE, especializándose también en servicios logísticos para multinacionales, canjes de garantías y la gestión completa de la red de servicios técnicos.

Ante las nuevas tendencias de consumo familiar, la compañía Fersay no deja de ampliar su catálogo de productos de marca propia formado por repuestos, consumibles y accesorios para electrodomésticos de las principales marcas del mercado, recambios para electrónica y una gama, cada día más amplia, de unos 300 productos de marca propia de pequeño aparato electrodoméstico y accesorios.

Datos de contacto:

Pura de Rojas
ALLEGRA COMUNICACION
91 434 82 29

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

Categorías: [Nacional](#) [Franquicias](#) [Gastronomía](#) [Madrid](#) [Restauración](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>