# Bebidas con Vino tinto

El vino tinto procede principalmente del mosto de uvas tintas, por eso su color que proviene de las hollejos de la uva.

Dependiendo del tiempo de añejamiento en barrica y en la botella se puede obtener

- Vinos jóvenes.
- Crianzas.
- Reservas o
- Grandes reservas.

## Beneficios del vino tinto para la salud.

Los vinos tintos son unos de los alimentos y bebidas que nos ayudan a tener una buena salud, se habla desde retrasar el envejecimiento hasta que ayuda a reducir la cantidad de colesterol en nuestro organismo.

Dentro de los beneficios podemos tener

- Retarda el envejecimiento
- Sirve para bajar de peso
- Previene demencias y enfermedades degenerativas del cerebro.
- Eficaz contra el cansancio
- Reduce el colesterol en la sangre
- Ayuda a prevenir ataques cardíacos.

Al igual que con las Bebidas con Whisky o Tequilas existen muchas formas de crear bebidas con Vino Tinto, entre ellas te damos estas opciones para que crees deliciosos cócteles en tu próxima reunión.

# Bebidas con vino tinto y frutas

## Clericot

Esta bebida es una de las indispensable si quieres disfrutar de un sabor un poco más dulce en tus creaciones con vino tinto.

**Ingredientes**

- Un litro de vino tinto
- 480 de refresco sabor sangría
- 250 ml de agua
- 60 ml de vodka
- Una taza de uvas
- Una taza de fresas
- Dos duraznos
- Una manzana
- Una naranja
- Medio melón
- Jugo de limón
- Azúcar
- Hielo

**Preparación**

1. El primer paso es el de preparar nuestras frutas, para esto las limpiaremos primero y las pelamos si es necesario, por último, las cortaremos en cubos pequeños. En el caso de la manzana, después de haberla cortado la pondremos en un recipiente con agua y un poco de jugo de limón, todo esto, para evitar su oxidación.
2. En una jarra grande colocaremos nuestras frutas picadas.

3. A continuación, agregaremos todos nuestros ingredientes a excepción del vino tinto.
4. Revolvemos por unos pocos segundos y añadimos el vino para volver a mezclar.
5. Una vez hecha la bebida, refrigeramos por un par de horas antes de servir.

# Bebidas con vino tinto y cerveza

## Cóctel de vino tinto y cerveza

Uno de las bebidas que te aconsejamos probar si te gusta la cerveza es este cóctel mezclado con la misma

**Ingredientes**

- Medio litro de vino tinto
- 250 ml de tequila
- Jugo de limón
- Jarabe o azúcar
- Hielo
- Cervezas dependiendo de la cantidad de tragos

**Preparación**

1. El primer paso es poner en la licuadora nuestro tequila, el jugo de limón y el jarabe acompañados de bastante hielo.
2. Licuamos por unos minutos hasta tener una especie de nieve.

3. Seleccionamos nuestras copas y agregamos nuestra nieve de limón y tequila.
4. Acto seguido añadimos el vino tinto hasta la mitad de la copa.
5. Por último, añadimos la cerveza hasta terminar de llenar la copa y servimos.

# Bebidas con vino tinto y refresco

## Cóctel de vino tinto, jugo de granada y refresco de limón

**Ingredientes**

- Un litro de vino tinto
- 250 ml de jugo de granada
- 250 ml de refresco de limón
- Hielo

**Preparación**

1. Lo primero que debemos de hacer es refrigerar nuestras copas o vasos, para eso las llenaremos de hielo y con una cuchara bailarina revolvemos hasta enfriar nuestros envases.
2. En una licuadora o coctelera, agregaremos el vino tinto, el jugo de granada y también nuestro refresco de limón.
3. Mezclaremos por un minuto hasta que sea una bebida homogénea.
4. Servimos en nuestros envases y si queremos decoramos con

rodajas de limón.

# Bebidas con vino tinto y sangría

## Sangría de vino tinto y frutos rojos

**Ingredientes**

- Un litro de vino tinto
- Jugo de durazno al gusto
- Refresco de limón al gusto
- 100 ml de soda
- Jarabe o granadina
- Una taza de fresas
- Una taza de cerezas
- Una manzana
- Hielo

**Preparación**

1. Cortaremos nuestras frutas en pequeños trozos y después de hacerlo los colocaremos en una taza grande.
2. Seleccionaremos una jarra grande y la llenaremos hasta la mitad de hielo.
3. Procedemos a agregar nuestras frutas picadas y los demás ingredientes.
4. Mezclamos por unos minutos y llevamos a refrigerar o servimos.

# Bebidas con vino tinto y agua mineral

## Tea Wine

Una mezcla deliciosa que puedes probar es el Tea Wine, mezcla

de un aromático té y vino tinto un

**Ingredientes**

- Un litro de agua
- Medio litro de vino tinto
- Cuatro sobres de té
- Miel o cualquier edulcorante (opcional)
- Hielo

**Preparación**

1. Pondremos a calentar en una tetera nuestra agua hasta ver que está hirviendo.
2. Cuando eso pase, apagaremos el fuego y en una olla agregaremos el agua y los sobres de té.
3. Dejamos así por 3 minutos y luego retiraremos los sobres.
4. Agregaremos el té en nuestras copas y esperaremos a que se enfríe.
5. Añadimos hielo y vino hasta llenar la copa.
6. Si deseamos endulzar el trago podemos utilizar miel o cualquier tipo de edulcorante.

# Bebidas con vino tinto y coca cola

## Calimocho

Para esas tardes calurosas, nada como mezclar una coca cola bien fría con el vino tinto de tu preferencia.

**Ingredientes**

- Medio litro de vino tinto
- Un litro de coca cola
- Hielo

**Preparación**

1. Para empezar, enfriamos previamente nuestros vasos con bastante hielo.
2. Llenaremos un cuarto del vaso con vino tinto.
3. Terminamos por llenar el vaso con coca cola.
4. Mezclamos por unos segundos y servimos el trago.

# Bebidas con vino tinto cabernet

## Cóctel de vino cabernet

Y por último y no por eso menos delicioso dejamos un cóctel hecho con vino tinto tipo cabernet y té de naranja, que lo disfrutes.

**Ingredientes**

- 750 ml de vino cabernet
- 150 ml de té de naranja
- Miel diluida en un poco de agua
- Una taza de cerezas
- Hielo

**Preparación**

1. Para comenzar debemos de enfriar nuestras copas con hielo.
2. Acto seguido, en una licuadora, agregaremos el té de naranja, la miel y las cerezas.
3. Licuaremos por unos minutos y colaremos su resultado.
4. En nuestras copas, llenaremos una tercera parte con este jarabe que acabamos de hacer.
5. Con el vino, llenaremos hasta un poco más de la mitad de nuestra copa.
6. Para finalizar, podemos decorar con frutos rojos y hojas de menta.

# Te puede interesar

## Soing Silver - Juego de coctelera de 24 piezas, kit perfecto para mezclar bebidas, herramientas de b...

No disponible

⭐ ⭐ ⭐ ⭐ ⭐

## Características:

- ✔ Un juego completo para mezclar: juego de herramientas de barra de 24 piezas de accesorios de bartending de alta calidad. Con nuestro folleto de recetas especiales,

no importa si alguna vez has hecho cócteles por ti mismo, ahora puedes probarlo sin dudarlo. El kit de barman Soing de 24 piezas siempre sería una buena opción. Es hora de compartir tu propia bebida con tus amigos y familiares

- ✔ Metal de alta calidad: alta resistencia a la abrasión y a prueba de óxido. Todos los accesorios están hechos de acero inoxidable 304 de la más alta calidad
- ✔ Un regalo perfecto y único: el kit de barman Soing sería un maravilloso regalo para tus amigos y familiares, ya sea aniversario, boda, cumpleaños o Navidad. Con nuestra elegante caja de regalo, creemos que les encantará tu regalo
- ✔ Fácil de limpiar y almacenar: todos los accesorios son aptos para lavaplatos y muy fáciles de limpiar. Y con nuestro soporte específico, ya no tendrás que preocuparte por perder accesorios para coctelera de cóctel. No solo puede almacenar bien tus herramientas de bar, sino que también se puede utilizar como un hermoso adorno
- ✔Excelente experiencia de compra con sonido: si no estás satisfecho por cualquier razón, garantizamos un reembolso completo inmediatamente. Nuestro servicio al cliente te ayudará a resolver cualquier problema relacionado en 24 horas.
- ✔ Un juego completo para mezclar: juego de herramientas de barra de 24 piezas de accesorios de bartending de alta calidad. Con nuestro folleto de recetas especiales, no importa si alguna vez has hecho cócteles por ti mismo, ahora puedes probarlo sin dudarlo. El kit de barman Soing de 24 piezas siempre sería una buena opción. Es hora de compartir tu propia bebida con tus amigos y familiares
- ✔ Metal de alta calidad: alta resistencia a la abrasión y a prueba de óxido. Todos los accesorios están hechos de acero inoxidable 304 de la más alta calidad
- ✔ Un regalo perfecto y único: el kit de barman Soing

sería un maravilloso regalo para tus amigos y familiares, ya sea aniversario, boda, cumpleaños o Navidad. Con nuestra elegante caja de regalo, creemos que les encantará tu regalo

- ✔ Fácil de limpiar y almacenar: todos los accesorios son aptos para lavaplatos y muy fáciles de limpiar. Y con nuestro soporte específico, ya no tendrás que preocuparte por perder accesorios para coctelera de cóctel. No solo puede almacenar bien tus herramientas de bar, sino que también se puede utilizar como un hermoso adorno
- ✔Excelente experiencia de compra con sonido: si no estás satisfecho por cualquier razón, garantizamos un reembolso completo inmediatamente. Nuestro servicio al cliente te ayudará a resolver cualquier problema relacionado en 24 horas.

Más Información

## Shaker Cocktail Bar Set Kit de Cocteleria, 6 Piezas Utensilios de Bar - RabbitStorm Conjuntos para e...

No disponible

Más Información

⭐ ⭐ ⭐ ⭐ ⭐

## Peak Life Boston - Kit de coctelera profesional, accesorios de bartender para el hogar, juego de 11 ...

No disponible

Más Información

⭐ ⭐ ⭐ ⭐

## LONEASY Utensilios de Bar, 750ML Bartender Kit 12 Piezas, Cocktail Bar Set Kit de Acero Inoxidable, ...

No disponible

Más Información

⭐ ⭐ ⭐ ⭐ ⭐