

TIPO DE VINO	TAPÓN ACONSEJADO	TIEMPO DE CONSERVACIÓN	VENTAJAS	INCONVENIENTES
GRAN RESERVA	54 x 24 ó 49 x 24 mm Calidades: FLOR ó EXTRA	Las calidades de estos tapones recomendados, se fabrican con planchas de la máxima calidad y por ello permiten la conservación del vino en botella durante largo tiempo.	2 son las ventajas que presentan estos tapones recomendados y son: la imagen y estética cuando se descorchan y la seguridad en la longevidad del vino con el paso del tiempo.	Búsqueda de perfiles de cuello de botella adecuados. Teniendo en cuenta que a partir de 40 mm, el diámetro interno aumenta debido a la estructura de la botella, y pueden presentarse irregularidades en el taponado.
RESERVA	49 x 24 ó 44 x 24 mm Calidades: EXTRA ó SUPER	Los tapones que ofrecemos para este vino, ofrecen garantía y calidad suficiente para la conservación del mismo, para periodos de 6 a 8 años.	El criterio de la bodega en función de la imagen que quiera transmitir al mercado es quien decidirá la longitud del tapón, en cuanto a la calidad, consideramos que las mencionadas, serían las apropiadas.	Si se utilizan botellas Borgoña para este vino, hemos de prestar atención especial a las medidas internas del cuello, pues para algunos modelos de borgoñas, no es recomendable tapones de 49 X 24.
CRIANZAS	44 x 24 mm Calidades: SUPER ó PRIMERA Colmatados: 2ª ó 3ª	La decisión de compra para estas calidades, dependerá del tiempo que estime la bodega para el consumo de este vino. A mayor tiempo, mejor calidad.	Al tratarse de vinos más económicos y menos longevos que los anteriores, no recomendamos poner tapón de 49 X 24, permitiéndonos a su vez obtener un ahorro en la compra del producto.	Cuando se embotellan vinos de crianzas con botellas Borgoña, prestaremos la misma atención a los cuellos de botellas que en el apartado anterior.
BLANCOS VARIETALES	44 x 24 mm 1ª y 2ª natural Colmatados 2ª y 3ª	Garantizado cierre en botella entre 3-6 años, por encima del tiempo óptimo de consumo de estos vinos.	Recomendamos para estos vinos tapones de calidad, por tratarse de vinos con cierta personalidad y prestigio.	No observamos nada a reseñar en este apartado, teniendo en cuenta tipo de botella y calidades de tapones recomendados.
VINOS DE AGUJA	44 x 23,5 mm Tapones: 1+1 A, B ó ELICORK	El tiempo de cierre óptimo garantizado: de 1-3 años (a mayor tiempo, mejor calidad).	Es el tapón que presenta mejor estanqueidad (hermeticidad a líquido y gas) y contacto de arandela natural con el vino, cuando las presiones generadas por el CO ₂ son superiores a 1200 mg/L.	Debido a que estos tapones recomendados están fabricados con granulado de corcho y colas, pudiéramos encontrarnos a la hora de descorchar, mayor dureza que un tapón tradicional.
VINOS JÓVENES "ROBLE"	44 x 24 mm Calidades: 3ª y 4ª colmatado 1+1 A, B ó ELICORK	Son vinos de primera calidad y, por tanto, pueden permanecer un tiempo prolongado (2-3 años) en botella hasta su consumo.	Con las calidades de tapones recomendadas, se garantiza un cierre excelente a un precio muy interesante.	Aunque la variedad de tapones que se utilizan para estos vinos es amplia, nosotros recomendamos colmatados, frente a otros tapones, por ofrecer más garantía en la conservación de los vinos.
VINOS JÓVENES COMUNES	44 x 24 mm Colmatados: 5ª ó 6ª 1 + 1 C ó ELICORK	Consumo previsto de 8-12 meses. Tapones adecuados teniendo en cuenta el tiempo óptimo de consumo de estos vinos.	Estos tapones presentan una relación calidad/precio muy adecuada para estos vinos, teniendo en cuenta el tiempo de consumo recomendado en estos vinos.	En este apartado no cabría destacar inconveniente alguno en cuanto a estos tipos de tapones para estos vinos, debido al corto periodo que han de consumirse.

Las calidades de tapones que aparecen en este documento, se corresponden con la Nomenclatura Internacional, nada que ver con las calidades comerciales que denominan algunas empresas de nuestro sector.