

Cuál es la temperatura ideal del agua para que el mate salga perfecto

09/03/2025



El **mate** es una de las infusiones favorita de los argentinos. Uno de los aspectos más importante es la **temperatura del agua**, un factor clave que puede mejorar o arruinar la experiencia de tomarlo.

Suele pasar que muchas veces sacamos el agua antes de tiempo, o de lo contrario, la dejamos de más y termina hirviéndose, lo que puede terminar quemando la yerba.

La **temperatura recomendada** del agua para un buen mate oscila entre los **70 y 80 grados**. A esta temperatura, la yerba libera sus compuestos de manera equilibrada, proporcionando un **sabor agradable** y sin quemar sus componentes esenciales.



La temperatura ideal es entre 70 y 80 grados. (Foto: Freepik). Si el agua está demasiado fría, por debajo de los 60°, el mate resultará **lavado** y **sin intensidad**. Por el contrario, si supera los 85°, la yerba se quema, generando un sabor **amargo** y disminuyendo su duración. Para lograr la temperatura perfecta, se recomienda **calentar el agua sin llegar al punto de ebullición**.

En conclusión, la clave para un buen mate está en encontrar el punto justo de temperatura: ni fría ni hirviendo. Con este pequeño pero importante detalle, cada mateada será mucho más placentera y se podrá disfrutar de todo el sabor y las propiedades de la yerba.

Fuente: TN