



Vinagre de Jerez

ECO - ORGANIC

DATOS BÁSICOS

Categoría: Vinagre Reserva Ecológico

Denominación de Origen: Vinagre de Jerez

Variedad Uva: Palomino Fina

Envejecimiento: Más de 5 años en botas de roble

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

Acidez: 7°

Alérgenos: Sulfitos

Categoría: Orgánico, vegano

NOTA DE CATA

Vista: Color ámbar de intensidad media, que puede presumir de ser limpio y brillante.

Nariz: Aromas claramente acéticos, se ven acompañados de tentadoras notas de compota de albaricoque que sorprenden en su frescura.

Boca: Un vinagre fantástico con un post-gusto largo y atractivo. Su sabor es suavemente vinoso, ligero, delicado y equilibrado en boca.

CONSUMO

Simplemente unas gotas salpicadas sobre unos buenos huevos fritos, o sobre legumbres, darán un giro absoluto a platos tan presentes en nuestra dieta. O bastará con diluir ajo machacado con algo de sal gorda, granos de pimienta, un clavo y un pellizco de pimentón para tener listos riquísimos adobos.

FORMATO

Botellas de: 25 cl en cajas de 6 bot.



BARBADILLO

DESDE 1821