



Vinagre de Jerez

AL PEDRO XIMÉNEZ

DATOS BÁSICOS

Categoría: Vinagre Reserva al Pedro Ximénez

Denominación de Origen: Vinagre de Jerez

Variedad Uva: Pedro Ximénez y Palomino Fina

Envejecimiento: Más de 5 años en botas de roble

Categoría: Semi dulce

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

Acidez: 6°

Alérgenos: sulfitos

NOTA DE CATA

Vista: Intenso color caoba oscuro

Nariz: Suave aroma acético con mucha vinosidad, acompañada de una maravillosa gama de olor a pasas y ciruelas.

Boca: Sabor ligeramente dulce, suavemente licoroso y equilibrado en boca. Alberga una amplitud de matices aromáticos y post-gusto largo y atractivo, con recuerdos de pasas.

CONSUMO

Por sus características organolépticas es un maridaje especial para platos de carne, ensaladas a base de queso, reducciones y postres

FORMATO

Botellas de: 25 cl en cajas de 6 bot.



BARBADILLO

DESDE 1821