

# Vinagre de Jerez Reserva

Vinagre elaborado mediante la acetificación espontánea (o natural) de Manzanilla, criado durante años en nuestras bodegas de Sanlúcar de Barrameda mediante el método tradicional de Solearas y Criaderas.

Su prolongada crianza y la calidad de los vinos que lo originan producen una rica y amplia gama aromática y un armonioso e intenso bouquet.

Históricamente, las singularidades de la industria bodeguera y el orgullo de la familia hacían que nadie quisiera admitir que algunos de sus vino se habían "desviado" a vinagre, por lo que a este producto se le denominaba eufemísticamente como "vino para guiso".

Por ello, de manera residual, se comercializaban solo entre empleados, familia y amigos.

La evolución de los gustos de los consumidores, en busca de una mayor calidad de vida, unido al redescubrimiento de los alimentos tradicionales, como el aceite de oliva y el verdadero vinagre de jerez, nos han llevado a presentar nuestra reserva familiar de vinagre, embotellado en dos tipos diferentes de envase, de media botella de 37,5 Cl. y en frasco de 25Cl. dotado de pulverizador que facilita la aplicación del vinagre de una manera más homogénea.

