

Barbadillo presenta cuatro Vinagres de Jerez Reserva que se mezclan expertamente entre fogones y nos regalan los mejor de su naturaleza. Marinados, salsas, adobos... toman fuerza en sus manos, potenciando esa gama sensorial exquisita tan propia de nuestra gastronomía y de nuestra cultura.



RESERVA  
AL MOSCATEL

6°AC

Es un vinagre que combina maravillosamente bien con ensaladas y aliños que contienen frutas y cítricos.

Su color dorado da un toque brillante a las macedonias y el ligero sabor dulce combina con su marcada acidez, para aquellos platos en los que se busca una acidez sutil y elegante.



RESERVA  
ALPEDRO XIMÉNEZ

6°AC

Es el más dulce de nuestros vinagres, pero su dulzor sigue permitiendo que se perciba su elegante acidez.

Especial para platos agrídulces y para acompañar a los más potentes.

Perfecto para caramelizar, por ejemplo, cebollas. Forma, por sus características organolépticas, un maridaje especial con platos de carne, asados, ensaladas a base de queso, reducciones y postres.



RESERVA  
9,5°AC

El más potente, para los verdaderos amantes de los vinagres más extremos y de la cocina contundente. Se perciben los años que este vinagre fue una vieja Manzanilla. Se recomienda para aliños y ricos en sabor y ensaladas, vinagretas, escabeches, reducciones y platos de caza. Es igualmente el aliado de sopas frías, como el Gazpacho, el Ajoblanco o la de Zanahorias con comino.