



## 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:** 7,5°

**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