



Vinagre de Jerez

RESERVA

DATOS BÁSICOS

Categoría: Vinagre Reserva

Denominación de Origen: Vinagre de Jerez

Variedad Uva: Palomino Fina

Envejecimiento: Más de 8 años en botas de roble

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

Acidez: 9,5

Alérgenos: sulfitos

NOTA DE CATA

Vista: Un vinagre de un maravilloso color caoba, bañado de tonos ambarinos y una intensidad adecuada a su largo envejecimiento.

Nariz: En sus aromas acéticos pueden detectarse notas vínicas y especias, lo que lo hace especialmente sugerente., recordando así a las viejas Manzanillas de las que proviene.

Boca: Especial protagonismo sus inequívocos matices de crianza biológica, con esos suaves aromas a levaduras (velo de flor), mezcladas con toques propios de las viejas y excelentes maderas en las que madura.

CONSUMO

Por sus inigualables características, se recomienda para aliños y ensaladas, vinagretas, escabeches, reducciones, platos de caza y pescados. Es igualmente el aliado perfecto de aliños y sopas frías, como pueden ser el gazpacho o el ajoblanco.

FORMATO

Botellas de: 25 cl en cajas de 6 bot.



BARBADILLO

DESDE 1821