



Vinagre de Jerez

AL MOSCATEL

DATOS BÁSICOS

Categoría: Vinagre Reserva al Moscatel

Denominación de Origen: Vinagre de Jerez

Variedad Uva: Moscatel 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: Color ámbar, limpio y brillante.

Nariz: Aroma intenso para los olfatos más exquisitos, quizás punzante, con suaves notas del vino moscatel y flores blancas.

Boca: Licoroso, suave y equilibrado en boca. Con una amplitud de matices aromáticos y post - gusto largo y atractivo, que recuerda al vino Moscatel.

CONSUMO

Combina maravillosamente con ensaladas y aliños que contienen frutas y cítricos.

FORMATO

Botellas de: 25 cl en cajas de 6 bot.



BARBADILLO

DESDE 1821