



## Vinagre de Jerez

AL PEDRO XIMÉNEZ

### DATOS BÁSICOS

**Categoría:** Vinagre Reserva al Pedro Ximénez

**Denominación de Origen:** Vinagre de Jerez

**Variedad Uva:** Pedro Ximénez y Palomino Fina

**Envejecimiento:** Más de 5 años en botas de roble

**Categoría:** Semi dulce

### CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

**Acidez:** 6,6°

**Alérgenos:** sulfitos

### NOTA DE CATA

**Vista:** Intenso color caoba oscuro

**Nariz:** Suave aroma acético con mucha vinosidad, acompañada de una maravillosa gama de olor a pasas y ciruelas.

**Boca:** Sabor ligeramente dulce, suavemente licoroso y equilibrado en boca. Alberga una amplitud de matices aromáticos y post-gusto largo y atractivo, con recuerdos de pasas.

### CONSUMO

Por sus características organolépticas es un maridaje especial para platos de carne, ensaladas a base de queso, reducciones y postres

### FORMATO

Botellas de: 25 cl en cajas de 6 bot.



# BARBADILLO

DESDE 1821