



VINAGRE DE JEREZ BARBADILLO RESERVA

Vinagre elaborado mediante la acetificación espontánea (o natural) de Manzanilla, criado durante años en nuestras bodegas de Sanlúcar de Barrameda mediante el método tradicional de Soleras y Criaderas.

Su prolongada crianza y la calidad de los vinos que lo originan producen una rica y amplia gama aromática y un armonioso e intenso bouquet.

Históricamente, las singularidades de la industria bodeguera y el orgullo de la familia hacían que nadie quisiera admitir que algunos de sus vinos se habían “desviado” a vinagre, por lo que a este producto se le denominaba eufemísticamente como “vino para guiso”. Por ello, de manera residual, se comercializaban solo entre empleados, familia y amigos.



BARBADILLO

DESDE 1821