

Vinagre Seco Gran Reserva



Descripción

Tipo: Vinagre de Vino DOP Montilla-Moriles Seco.
Gran Reserva 10 años.

Variedad y procedencia: 100% uva pedro ximénez procedente de los mejores pagos de Albarizas de la Sierra de Montilla (Calidad Superior),

Elaboración: Vinagre procedente de la fermentación acética de vinos generosos de la DOP Montilla-Moriles.

Crianza: Vinagre GRAN RESERVA que se ha sometido a más de diez años de envejecimiento en botas de roble americano por el sistema de criaderas y solera.

Nota de cata

Aspecto: Limpio y brillante. Color caoba con matices yodados. .

Aroma: Muy aromático, intenso con matices de madera procedentes de su larga crianza y una persistencia acética muy agradable.

Sabor: Suave, equilibrado y con larga persistencia.

Análisis químico

Azúcares reductores (glucosa): ≤ 5 g/l.

Grado acético: 7.

Masa volúmica 20°C (g/cc): 1.0150 ± 0.002

Gastronomía

Aderezo natural ideal para numerosos platos, Gazpachos y salmorejos, ensaladas de todo tipo, adobos, escabeches... Un amplio mundo de posibilidades culinarias.

Nuevo lanzamiento Primavera 2023 – botella 250 ml.

La pasión por la gastronomía toma forma a través de vinagres exclusivos con toda la personalidad de Montilla-Moriles

