

Vinagre al Pedro Ximénez Gran Reserva



Descripción

Tipo: Vinagre de Vino DOP Montilla-Moriles al Pedro Ximénez.
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 con la adición de Pedro Ximénez para darle un toque dulce.

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 intenso.

Aroma: Intenso y elegante, recuerdos a uvas pasificadas, miel. Matices de madera procedentes de su larga crianza y una persistencia acética muy agradable.

Sabor: Suave, meloso, redondo y equilibrado y con una persistencia media.

Análisis químico

Azúcares reductores (glucosa): > 70.0 g/l.

Grado acético: 7.

Masa volúmica 20°C (g/cc): 1.0400±0.0050

Gastronomía

Excelente aderezo natural agridulce para numerosos platos (ensaladas templadas, escabeches, verduras asadas y platos de sabores complejos así como de tradiciones gastronómicas orientales.

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

