

Vinaigre au Pedro Ximénez Gran Reserva



Description

Type : Vinaigre de vin DOP Montilla-Moriles avec Pedro Ximénez. Gran Reserva 10 ans.

Cépage et origine: 100% de raisins Pedro Ximénez provenant des meilleures domaines d'Albarizas de la Sierra de Montilla (Qualité Supérieure).

Élaboration: Vinaigre issu de la fermentation acétique de vins fortifiés de l'AOP Montilla-Moriles avec l'ajout de Pedro Ximénez pour lui donner une touche sucrée.

Vieillessement: Vinaigre GRAN RESERVA ayant subi un vieillissement de plus de dix ans dans des fûts de chêne américain selon le système criaderas et solera.

Analyse chimique

Sucres réducteurs (glucose) : > 70,0 g/l.

Degré acétique : 7.

Masse volumétrique 20°C (g/cc): 1.0400±0.0050

Note de Dégustation

Aspect : Propre et brillant. Couleur acajou intense.

Arôme : Intense et élégant, notes de raisins passerillés, de miel. Des nuances boisées dues à son long vieillissement et une persistance acétique très agréable.

Goût : Doux, doux, rond et équilibré avec une persistance moyenne.

Gastronomie

Excellente vinaigrette naturelle aigre-douce pour de nombreux plats (salades tièdes, cornichons, légumes rôtis et plats aux saveurs complexes ainsi que les traditions gastronomiques orientales.

Nouveau lancement Printemps 2023 - flacon de 250 ml.

La passion pour la gastronomie se concrétise par des vinaigres exclusifs ayant toute la personnalité de Montilla-Moriles.

