



VINAGRE DE JEREZ LA BODEGA AL PX

INFORMACION BASICA

Zona de elaboración: Jerez de la Frontera

Tipo de uva: 90% Palomino Fino 10% Pedro Ximénez

Tipo de crianza: Vinagres viejos y mostos se envejecen en soleras compuestas por botas envinadas de madera de roble.

Años de crianza en bodega: 16 años.

Acidez: 8%.

DESCRIPCIÓN

Vinagre de Jerez La bodega al PX Fernando de Castilla

NOTAS DE CATA

Color: Caoba oscuro.

Nariz: Lleno, suave y provocador de inmediato de una sensación de apetito. Ligeramente dulce por la presencia de vino Pedro Ximénez muy viejo.

Boca: Para catarlo recomendamos diluirlo en agua destilada, lo cual nos dará en su justa medida, la sensación de limpieza de este viejo vinagre. La sensación a la boca es llena y redonda con una suavidad que lo hacen meloso apesar de de sus condiciones, manteniendo un regusto sumamente placentero.

MARIDAJE

Ideal para ensaladas.

	Botella	Caja
Formato Format	25 CL	x 6
Peso Bruto Gross Weight	0,53	3,3
Código de barras Bar code	8423360030043	28423360030047