



VINAGRE DE JEREZ AL PEDRO XIMÉNEZ

INFORMACION BASICA

Zona de elaboración: Jerez de la Frontera

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

Años de crianza en bodega: 8 años.

Acidez: 7%.

DESCRIPCIÓN

Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez Fernando de Castilla

NOTAS DE CATA

Color: Caoba oscuro.

Nariz: 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	37,5 CL	x 12
Peso Bruto Gross Weight	0,71	8,83
Código de barras Bar code	8423360030074	18423360030071