

TORO ALBALÁ



VINAGRE BALSÁMICO AL PÉDRO XIMÉNEZ 50 AÑOS GRAN RESERVA

DESCRIPCIÓN

Todo el aroma y el sabor del tiempo. Envejecido durante muchos años en silencio.

NOTAS DE CATA

Vista:

Intenso ébano con toques yodados y majestuoso. Lágrima lenta y pausada, vinagre muy denso.

Fase Olfativa:

Aromas complejos y final meloso. Elevada intensidad aromática, predominando los balsámicos, las frutas pasificadas (ciruela y pasas) y la madera. Tonos punzantes de ésteres y especiados. También destacan los olores tostados, a regaliz y a tabaco.

Fase Gustativa:

Sabor sublime. Es un vinagre dulce, aterciopelado y con una gran persistencia en boca. Es untuoso y equilibrado. Al final deja un ligero sabor amargo debido a su elevada crianza en madera. Por vía retronasal presenta una gran amplitud de matices y retrogusto muy largo.

MARIDAJE

Gracias a su larga crianza en barrica, este vinagre presenta un amplio abanico aromático, por lo que recomendamos platos donde se pueda apreciar el vinagre en su totalidad. Armoniza con pescados y carnes suaves. Una delicia para el paladar combinado con fresas y helado.

FORMATOS

250ml

ASEUNIV, S.L.
TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41
aseuniv@aseuniv.com