



Vinagre Gran Reserva



FASE VISUAL

Vinagre de color caoba con ribetes cobrizos. Limpio y brillante.



FASE OLFATIVA

Intenso aroma acético integrado en los matices de una larga crianza en barrica que aporta aromas tostados y recuerdos de vinos viejos.



FASE GUSTATIVA

Seco e intenso. Equilibrada y agradable acidez. De gran persistencia gustativa y aromática, con aromas a frutos secos y tostados.



MARIDAJE

Ensalada con anchoas o tartar de atún. Excepcional con toda la cocina asiática por su aporte aromático especiado.

Acidez	Tipo de vinagre
6,5°	Gran Reserva