

VINO

VINAGRE SEMISECO
SOLERA DEL CAPATAZ

AÑADA

N/A

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Montilla-Moriles

VARIEDAD

100% vinagre de vino.

VINIFICACIÓN

Vinagre elaborado a partir de vino generoso de crianza, de la D.O. Montilla-Moriles, con una notable contribución a su aroma y paladar de la incorporación de vino de pasas (Pedro Ximénez.) y con un envejecimiento posterior en madera de roble americano por el sistema de criaderas y solera, con sacas y rocíos periódicos durante más de cinco años.

CATA

COLOR: Caoba oscuro.

NARIZ: Cuenta con aromas muy intensos y típicos del vino generoso del que parte su elaboración.

BOCA: El sabor ácido propio de vinagre está notablemente matizado por el dulzor que le aporta el Pedro Ximénez y su larga permanencia en botas de roble viejo.

Grado Acético (g/l): 6,25
Azúcares: semi-seco.

MARIDAJE

Ideal para ensaladas tibias con queso y postres a base de frutos rojos silvestres, utilizándolo con mesura.

TEMPERATURA DE SERVICIO

PACKAGING

BOTELLA: 37,5cl.
Cierre especial con dosificador.
CAJA: 12 Botellas

