VINAGRE

-

Descrição: Proveniente de vinhos seleccionados, o vinagre de vinho tinto é valorizado pelo seu estágio, no mínimo de seis meses, em barricas de carvalho Americano, o que o torna macio e aromático.

Produção: Sujeito a um cuidadoso método de produção, em que após terminada a fermentação o vinagre é colocado em barricas de carvalho de modo a beneficiar dos aromas da madeira e dos vinhos que ali anteriormente estagiaram.

Notas de prova:

Visual: Límpido, cor rubi.

Olfativo: Aroma acético do vinagre com notas subtis de madeira.

Gustativo: Resultou um vinagre suave e saboroso com um final longo.

Utilização e harmonização: De cor rubi, o Vinagre de vinho tinto é um condimento precioso para temperar pratos especiais da cozinha, tais como saladas, molhos e assados.

Acidez: Tem no mínimo 7% de acidez

Formatos disponíveis: 250 ml e 500 ml

Conservação: Conservar em lugar seco e fresco, ao abrigo da luz solar.