

VINAGRE DE JEREZ AL PEDRO XIMENEZ 7º ACIDEZ

Procedente de la acetificación de vinos de uva Palomino y Pedro Ximenez. Destacan sus aromas a pasas, conjugándose con gran armonía la intensidad aromática procedente de las fermentaciones acéticas. En boca se presenta redondo, denso y con un gusto agridulce característico.

Elaborado con vinos de Jerez secos y vino Pedro Ximénez, acetificado mediante el sistema de soleras y criaderas, tanto el sistema de envejecimiento como los vinos de los que procede, en especial el Pedro Ximénez, le confieren a este vinagre sus características aromáticas y su toque ligeramente agridulce, muy adecuado tanto para su uso tradicional como para la alta cocina y repostería.

INGREDIENTES	CANTIDAD:
Acidez Total:	Mínimo 70g/l.
Alcohol Residual:	Máximo de 3% de en volumen.
Extracto Seco:	Mínimo de 1,30gr/litro y ° acidez.
Cenizas:	Entre 2 y 7 gr./ litro.

Vinagre de Jerez obtenido tras envejecimiento en barricas de roble americano por período de tiempo superior a 6 meses.

Disponible en botella de vidrio de 750 ml.

