

VINAGRE DE JEREZ RESERVA 10º ACIDEZ

Vinagre de Jerez obtenido tras envejecimiento en barricas de roble americano por período de tiempo superior a 2 años y con notas de Vinagres de más de 60 años.

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.

Disponible en botellas de vidrio de 250 ml y 1.000 ml.

