

VINAGRE DE JEREZ RESERVA 8º ACIDEZ

El Vinagre de Jerez es el producto resultante de la fermentación acética de vinos aptos elaborados a partir de uvas producidas en la zona de producción de la Denominación de Origen, con un envejecimiento en botas de madera mínimo de 6 meses.

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 botellas de vidrio de 250 ml, 375 ml y 750 ml.

