



Agredolç de Merlot

Vinagre elaborat amb un excel·lent vi Merlot de gran intensitat aromàtica, amb matisos de vainilla i regalèsia.

El tradicional mètode Schützenbach per a transformar el vi en vinagre, junt amb els 12 mesos d'envelliment en bótes de roure francès dona com a resultat el seu elegant sabor i aroma incomparable. Al final del procés afegim una part de most de raïm per assolir en el producte final una acidesa suau al paladar.

NOTA DE TAST

Color: Vermell porpra intens.

Nas: En primer lloc, s'aprecien fruites vermelles com maduixes, gerds i groselles. Passats uns instants es desplega un gran ventall aromàtic que comprèn des de les notes florals fins a sensacions de llaminadures de fruites vermelles i un fons d'espècies dolces que ens recorden la vainilla i la canyella.

Boca: El seu pas per boca és amable i dolç. Resulta un vinagre golós i agradable on es repeteixen totes les sensacions que hem trobat en el nas.

Maridatge: Ideal per a combinar amb amanides on les fruites tinguin un paper protagonista. També amb anxoves, ja sigui en una amanida, sobre una torrada de pa amb tomàquet o com a aperitiu. Ideal per a acompanyar tot tipus d'aus com el magret d'ànec. Perfecte pel "cochinillo" amb agredolç de taronja i vinagre de merlot.

OLIS DE
CATALUNYA



MOLT MÉS QUE UN OLI

OLIS DE CATALUNYA



C/ Joan Oliver, 16-24
43206 Reus, Espanya
Tel: +(34) 977 330 021
Fax: +(34) 977 330 070
info@olisdecatalunya.es
www.olisdecatalunya.es