



Vinagre de Vi de Chardonnay

El vinagre de vi de Chardonnay és un producte artesà per a l'elaboració del qual hem seleccionat un excel·lent vi blanc Chardonnay.

Per a transformar el vi en vinagre s'ha utilitzat el tradicional mètode Schützenbach que ha permès conservar a la perfecció les aromes afruitades d'aquesta varietat, original dels països del Mediterrani.

El resultat, un vinagre jove, amb un bouquet elegant i amb una acidesa directa però suau.

NOTA DE TAST

Color: Color or pàlid intens.

Nas: Sensacions olfactivas afruitades molt marcades a poma verda (Granny Smith), mel de flors i flor de camamilla així com notes vegetals nobles com ametlles tendres.

Boca: En boca té un gust equilibrat, elegant i directe.

Maridatge: Les amanides són el seu principal aliat (amanir amb ruca, poma verda i nous). Ideal també per a aromatitzar mantega per a servir sobre plats de peix. Els més atrevits poden provar aquest vinagre directament sobre carpaccio de taronja i salmó.

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