



## Vinagre de Vi de Cabernet Sauvignon

Vinagre elaborat a partir d'un excel·lent vi negre procedent de la varietat de raïm Cabernet Sauvignon.

Per a la transformació del vi en vinagre s'ha utilitzat el mètode tradicional Schützenbach que ha permès mantenir en el producte final les qualitats pròpies del vi d'origen; un cos dens, color grana intens i un fons molt aromàtic, tot plegat equilibrat amb l'acidesa justa pròpia d'aquest producte.

### NOTA DE TAST

**Color:** Color cirera madura intens.

**Nas:** La seva complexitat passa per les sensacions a fruites seques (prunes), vegetals (pebrot vermell) i un fons net i intens de fruites vermelles (cireres i gerds).

**Boca:** El seu sabor en boca és fi i elegant, amb presència de sabors afruitats i vegetals.

**Maridatge:** Un vinagre molt recomanable per als autèntics amants dels vinagres més clàssics. A més de les amanides, el recomanem amb pollastre amb verdures, perdiu, pebrots del piquillo farcits i maduixes amb vinagre.

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