



Vinagre de Vi de Cava

El Vinagre de Vi de Cava s'obté a partir del cupatge de les varietats característiques del vi base del cava: Macabeu, Xarel·lo i Parellada.

Elaborat amb el tradicional mètode Schützenbach, aquest delicat vinagre desplega les seves aromes i ens acosta al cava des d'una perspectiva radicalment nova.

NOTA DE TAST

Color: Or brillant.

Nas: Presenta unes sensacions olfactives molt delicades on sobresurten les fruites blanques fresques. Les fines notes torrades les aporta un suau toc de fusta.

Boca: Elegant, amb bon equilibri entre els sabors dolç i àcid, i amb un gust afruitat. És molt agradable, fi i balsàmic.

Maridatge: Interessant combinat amb amanides, productes marinats o per a perfumar, peixos i mariscs.

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