



Vinagre de Xerès

Amb la selecció dels millors vins de Xerès i després de la criança en bótes de roure s'obté aquest vinagre de Xerès amb el seu inconfusible color, sabor i aroma.

Vinagre agredolç i amb cos amb una aroma que ens recorda les velles bodegues de Xerès. Aquest vinagre és fruit d'una cuidadosa elaboració i d'un envelliment en bótes de roure durant un mínim de 6 mesos. Les tècniques utilitzades per la seva fermentació acètica segueixen processos mossàrabs, utilitzats ja de forma tradicional a l'Al-Andalus i rescatats d'antics tractats del segle XIV.

NOTA DE TAST

Color: Color ambre intens i brillant.

Nas: Nas suau amb marcades sensacions a ametlles salades, llevadura i una aroma que ens evoca la regalèssia.

Boca: El seu gust és persistent, atractiu, fi i amb tota la vitalitat dels vins de la zona.

Maridatge: La nostra primera suggerència no pot ser altra que el gaspatxo. També reduït sobre calamars o per a preparar el caçó adobat, acompanyat d'una copa de mançanilla.

Ideal per a condiments, amanides, salses i marinats.

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