



## Agridulce de Merlot

Vinagre elaborado con un excelente vino Merlot de gran intensidad aromática, con matices de vainilla y regaliz.

El método tradicional Schützenbach de transformar el vino a vinagre junto con los 12 meses de envejecimiento en barricas de roble francés da como resultado su elegante sabor e incomparable aroma. Al final del proceso añadimos una parte de zumo de uva para alcanzar en el producto final una acidez suave al paladar.

### NOTA DE CATA

**Color:** Rojo púrpura intenso.

**Nariz:** En primer lugar se aprecian las frutas rojas como las fresas, las frambuesas y grosellas. Pasados unos instantes se percibe un gran abanico aromático que va desde las notas florales hasta sensaciones de golosinas de frutas rojas y un fondo de especias dulces que nos recuerdan a la vainilla y la canela.

**Boca:** Su paso por boca es amable y dulce. Resulta un vinagre goloso y agradable donde se repiten todas las percepciones encontradas en nariz.

**Maridaje:** Ideal para combinar con ensaladas donde las frutas rojas tengan un papel protagonista así como con anchoas, ya sea en ensalada, sobre una tostada de pan con tomate o como aperitivo. Ideal para acompañar todo tipo de aves como el magret de pato. Perfecto para el cochinillo con agridulce de naranja y vinagre de merlot.

OLIS DE  
CATALUNYA

MOLT MÉS QUE UN OLI

OLIS DE CATALUNYA



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