



Vinagre de Vino de Cabernet Sauvignon

Vinagre elaborado a partir de un excelente vino tinto procedente de la variedad de uva Cabernet Sauvignon.

Para la transformación del vino a vinagre se ha utilizado el método tradicional Schützenbach que ha permitido mantener en el producto final las cualidades propias del vino de origen; cuerpo denso, color grana intenso y un aromático fondo, todo equilibrado con la acidez justa propia de este producto.

NOTA DE CATA

Color: Color cereza madura intenso.

Nariz: Su complejidad pasa por las sensaciones a frutas secas (ciruelas), vegetales (pimienta roja) con un intenso y limpio fondo a frutas rojas (cerezas y frambuesas).

Boca: Su sabor en boca es fino y elegante con presencia de sabores frutales y vegetales.

Maridaje: Un vinagre muy recomendable para los auténticos amantes de los vinagres más clásicos. Además de ensaladas, lo recomendamos con pollo con verduras, perdiz, pimientos del piquillo rellenos y fresas con vinagre.

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