



Agridulce de vino 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 cochinitillo con agridulce de naranja y vinagre de merlot.

OLIS DE CATALUNYA

Joan Oliver, 16 - 24
43206 Reus, Spain

Tel. +(34) 977 33 00 21
info@olisdecatalunya.es
www.olisdecatalunya.es