



Vinagre de Vino de Chardonnay

El vinagre de vino de Chardonnay es un producto artesano en el que se ha seleccionado un excelente vino blanco Chardonnay para su elaboración.

Para transformar el vino en vinagre se ha utilizado el método tradicional Schützenbach que ha permitido conservar a la perfección los aromas afrutados característicos de esta uva, original de los países del Mediterráneo.

El resultado, un vinagre joven, con un bouquet elegante y dotado de una acidez directa pero suave.

NOTA DE CATA

Color: Color oro pálido intenso.

Nariz: Sensaciones olfativas afrutadas muy marcadas a manzana verde (Granny Smith), miel de flores y flor de manzanilla, así como notas vegetales nobles como almendras tiernas.

Boca: En boca posee un sabor equilibrado, elegante y directo.

Maridaje: Las ensaladas son su principal aliado (aliñar una con rúcula, manzana verde y nueces). Ideal también para aromatizar mantequillas que después se servirán sobre pescados. Y para los más atrevidos, probar este vinagre directamente sobre carpaccio de naranja y salmón.

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