



Vinagre balsámico de Moscatel

Éste es un vinagre moderno y singular. Plenitud de aroma y pureza de sabor son sus rasgos de identidad que mantienen intacta la personalidad genuina de la uva Moscatel.

El resultado: un vinagre equilibrado, dulce con un ligero toque ácido, fresco, sutil e inconfundiblemente definido

Nota de cata

Color: Color amarillo oro intenso.

Nariz: Armonía de aromas frutales y florales que evocan frutas como la manzana, la pera, la nectarina y flores como el jazmín.

Boca: Su entrada en boca es una seductora combinación de notas frutales que recuerdan a la uva fresca y de toques florales que aportan elegancia y finura en el paladar. Es un vinagre profundo y persistente, con una gran riqueza de matices.

Maridaje: Combinarlo con entrantes de pescado azul para hacer un escabeche así como en ensaladas templadas. Puede resultar un compañero muy interesante para elaborar pescados grasos como la dorada o la lubina a la vizcaína.

OLIS DE CATALUNYA

Joan Oliver, 16 - 24
43206 Reus, Spain

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

