



Vinagre de Jerez

Con la selección de los mejores vinos de Jerez y tras el envejecimiento en barricas de roble se obtiene este vinagre de Jerez con su inconfundible color, sabor y aroma.

Vinagre agridulce y con cuerpo cuyo aroma nos recuerda al de las viejas bodegas jerezanas. Este vinagre es fruto de una mimada elaboración y un envejecimiento durante un mínimo de 6 meses en barricas de roble. Las técnicas empleadas para su fermentación acética siguen procesos mozárabes, ya usados tradicionalmente en Al-Andalus y rescatados de antiguos tratados del siglo XIV. directa pero suave.

Nota de cata

Color: Color ámbar intenso y brillante.

Nariz: Nariz suave con sensaciones marcadas a almendras saladas, levadura y un aroma que nos recuerda al regaliz.

Boca: Su gusto es persistente, atractivo, fino y con toda la vivacidad de los vinos de la zona.

Maridaje: Nuestra primera sugerencia no puede ser otra que el Gazpacho. También reducido sobre calamares o para preparar el cazón en adobo, acompañándolo de una copa de Manzanilla.

Ideal para aliños, ensaladas, salsas y marinadas.

OLIS DE CATALUNYA

Joan Oliver, 16 - 24
43206 Reus, Spain

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