



## Vinagre balsámico de Cava

---

El Vinagre balsámico de Cava se obtiene a partir del coupage de las variedades características del vino base del cava: Macabeo, Xarello y Parellada.

Este vinagre es elaborado con el tradicional método Schützenbach y, una vez fermentado, es criado en barricas de roble durante 12 meses. Al final del proceso se añade un poco de mosto para equilibrar su acidez y hacerlo muy agradable al paladar.

El Vinagre de Vino de Cava Unió es un delicado vinagre que despliega sus aromas y nos acerca al cava desde una perspectiva radicalmente nueva.

### Nota de cata

---

**Color:** Oro brillante.

**Nariz:** Presenta unas sensaciones olfativas muy delicadas, dónde sobresalen las frutas blancas frescas. Las finas notas tostadas las aporta un ligero toque de madera.

**Boca:** Elegante, con buen equilibrio entre el dulce y el ácido en boca, con un sabor afrutado. Es muy agradable, fino y balsámico.

**Maridaje:** Interesante combinado con ensaladas, productos marinados o para perfumar, pescados y mariscos.

---

OLIS DE CATALUNYA

Joan Oliver, 16 - 24  
43206 Reus, Spain

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

