

# VINAGRE ESPORÃO

Proveniente de vinhos selecionados, o vinagre de vinho tinto é valorizado pelo seu estágio, no mínimo de seis meses, em barricas de carvalho Francês, o que o torna macio e aromático.



## VISUAL

Límpido, cor rubi.



## AROMA

Aroma acético do vinagre com notas subtis de madeira.



## PALADAR

Resultou um vinagre suave e saboroso com um final longo.



## ORIGEM

Alentejo

## PRODUÇÃO

Sujeito a um cuidadoso método de produção, em que após terminada a fermentação o vinagre é colocado em barricas de carvalho de modo a beneficiar dos aromas da madeira e dos vinhos que ali anteriormente estagiaram.

## HARMONIZAÇÃO

De cor rubi, o Vinagre de vinho tinto é um condimento precioso para temperar pratos especiais da cozinha, tais como saladas, molhos e assados.

## ACIDEZ

Tem no mínimo 7% de acidez

## FORMATOS DISPONÍVEIS

250ML | Cod.: 75 | EAN: 5601989003362

500ML | Cod.: 74 | EAN: 5601989002723