

VINAGRE / GONZÁLEZ BYASS

VINAGRE PEDRO XIMÉNEZ HACIENDA DE BRACAMONTE



ACIDEZ:

6°

ELABORACIÓN:

Variedad de uva dulce Pedro Ximénez, con un envejecimiento de 2 años en botas de roble americano por el sistema tradicional de criaderas y solera, se elabora este extraordinario vinagre.

ENVEJECIMIENTO:

El vinagre envejece en viejas botas, tomando los ésteres y los sabores de la madera y de los vinos que por ellas pasaron.

CATA:

Con fragancia de los ésteres característicos del vinagre, dulcificado por el bouquet que le confiere la variedad Pedro Ximénez.

VINUM NOBILE, S.L.

C/ Joaquín Turina, 2

28224 Pozuelo de Alarcón (Madrid)

Tel. 91 799 22 80

Fax 91 352 62 47

E-mail: comercial@vinumnobile.com

www.vinumnobile.com