

# VINAGRE / GONZÁLEZ BYASS

## VINAGRE RESERVA DE JEREZ



### ACIDEZ:

7°

### ELABORACIÓN:

Vinagre de Jerez muy viejo de color ámbar oscuro, criado en botas de roble americano por el sistema tradicional de criaderas y solera.

### 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:

Las características sensoriales a destacar son: aroma penetrante y acidez sin aspereza en boca. Los componentes aromáticos del vino y la fermentación acética, con la aportación de la madera, dan la redondez al aroma quitando aristas.

**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](mailto:comercial@vinumnobile.com)

[www.vinummobile.com](http://www.vinummobile.com)