

VINUM NOBILE



D.O. Jerez

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 · E-mail: comercial@vinumnobile.com · www.vinumnobile.com