

Categoria do Vinagre: Vinagre de Vinho (vinagre obtido exclusivamente do vinho pelo processo biológico de fermentação acética).

Descrição: Proveniente de vinhos seleccionados, estagiou em barricas de carvalho durante 6 meses, conferindo-lhe um aroma único, de sabor apurado e equilibrado, com um final longo, macio e aromático.

Acidez Mínima: 7,0 %

Utilização: Devido ao envelhecimento em barricas de carvalho, o vinagre fica mais macio e aromático, tornando-o num condimento precioso para temperar pratos especiais da cozinha, tais como saladas, molhos e assados.

Aspecto: Límpido, podendo admitir-se ligeiro depósito ou turvação.

Cor: Aspecto cristalino, cor palha com reflexos esverdeados.

Condições de Conservação: Conservar em local seco e fresco ao abrigo da luz.

Data de Durabilidade: Indeterminada.

Formatos disponíveis: Em garrafa de 375 ml.

