

**VINO**

VINAGRE DE PEDRO  
XIMENEZ SECO

**AÑADA**

N/A

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN**

MONTILLA MORILES

**VARIEDAD**

100% Vinagre de vino.

**VINIFICACIÓN**

Vinagre elaborado a partir de vino generoso de crianza de la D.O. Montilla-Moriles, y con un envejecimiento posterior en madera de roble americano por el sistema de criaderas y solera, con sacas y rocíos periódicos durante más de cinco años.

**CATA**

COLOR: Caoba oscuro.

AROMA: Cuenta con aromas muy intensos y típicos del vino generoso del que parte su elaboración.

BOCA: El sabor es ácido propio de vinagre está matizado por su larga permanencia en botas de roble viejo.

Grado Acético (g/l): 7  
Azúcares: seco

**MARIDAJE**

Ideal para ensaladas tibias de mariscos, platos de caza y escabeches.

**TEMPERATURA DE SERVICIO**

**PACKAGING**

BOTELLA: 37,5cl.  
Cierre especial con dosificador.  
CAJA: 6 Botellas

