

ESPORÃO

VINAGRE DE VINHO TINTO

Um vinagre elaborado a partir de vinhos selecionados, envelhecido em barricas de carvalho francês, que o tornam um vinagre suave e aromático.



Visual

Límpido, cor rubi.



Aroma

Aroma acético do vinagre com notas de madeira.



Paladar

Vinagre suave e saboroso com um final longo.



Origem

Reguengos de Monsaraz

Produção

Através de um cuidadoso método de produção, o vinagre de vinho tinto da Herdade do Esporão, é sujeito a um processo de dupla fermentação. Após o término da fermentação, o vinagre é colocado em barricas de carvalho francês, onde envelhece por um período de pelo menos 6 meses, de modo a beneficiar dos aromas da madeira e dos vinhos que ali anteriormente estagiaram.

Informação técnica

Acidez: No mínimo 7%.

Estágio: 6 meses.

Formatos disponíveis

250ML | Cód.: 75 | EAN: 5601989997708

500ML | Cód.: 74 | EAN: 5601989002723