

ESPORÃO

VINAGRE BALSÂMICO

A partir dos vinhos da Herdade do Esporão, nasce este vinagre balsâmico, suave e ligeiramente adocicado, valorizado pelo seu estágio em barricas de carvalho francês.



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 balsâmico da Herdade do Esporão, é proveniente de apenas um ingrediente, a uva. Da uva resulta o mosto de uva concentrado e o vinho. O vinho sofre fermentação acética originando o vinagre de vinho, que é posteriormente misturado com o mosto de uva concentrado. O vinagre resultante é colocado a envelhecer em barricas de carvalho francês por um período mínimo de 12 meses, de modo a beneficiar dos aromas de madeira e dos vinhos que ali anteriormente estagiaram.

Informação técnica

Acidez: 6%.

Estágio: 12 meses.

Formatos disponíveis

250ML | Cód.: 599 | EAN: 5601989003829