

ESPORÃO

VINAGRE VINHO BRANCO

A partir dos vinhos da Quinta do Ameal, situada no Vale do Rio Lima, na região dos vinhos verdes, nasce este vinagre suave, com notas florais e cítricas, valorizado pelo seu estágio em barricas de carvalho francês.



Aroma

Aroma acético do vinagre com notas sutis de madeira.



Paladar

Vinagre suave com notas florais e cítricas.



Origem

Reguengos de Monsaraz

Produção

Através de um cuidadoso método de produção, o vinagre branco da Herdade do Esporão, é proveniente do vinho branco da Quinta do Ameal, situada no Vale do Rio Lima. Sujeito a um processo de dupla fermentação, o vinagre é posteriormente colocado em barricas de carvalho francês, de modo a beneficiar dos aromas da madeira e dos vinhos que ali anteriormente estagiaram.

Informação técnica

Acidez: 7%.

Estágio: barrica de carvalho francês.

Formatos disponíveis

250ML | Cód.: 601 | EAN: 5601989003720