NADAL VINAGRE DE VENDIMIA TARDÍA

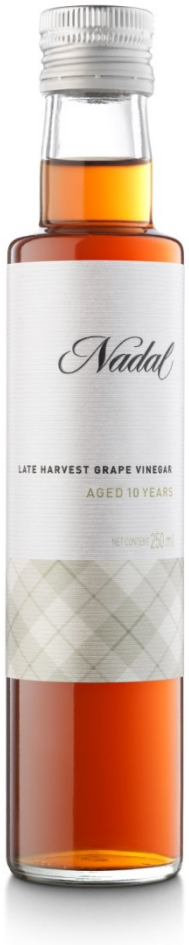
El vinagre dulce en estado puro

Estilo de vinagre:
De vino de vendimia tardía.

En apariencia:
Equilibrio entre la fuerza de la elaboración artesanal de vinagre y el dulzor que el sol concentra en las uvas de vendimia tardía de la finca Nadal.

Disponemos de soleras desde 1998, que sabiamente armonizadas, nos proporcionan año tras año producciones limitadas de vinagre.

SIN ADITIVOS. NO CONTIENE SULFITOS NI COLORANTES.



Variedades de uvas:
Macabeo
Cosecha propia
Crianza:
Más de10 años
Sistema de crianza:
Soleras en barricas de roble Allier de 300 litros
Grado Acético:
7º
Azúcar residual natural:
184 gr/l

Nadal
DESDE 1943

Caja de 12 botellas de 25 cl.: 6.75 Kgs.(21,0 x 15,8 x 24,8 cm) Código EAN: 84 24554 331014