

# VINAGRE DE VENDIMIA TARDÍA

UN VINAGRE AGRIDULCE EN ESTADO PURO

Descubre el sabor agridulce puro de nuestro vinagre, donde la acidez y la suavidad se fusionan para crear un sabor inconfundible. Cada gota transforma cualquier plato, llevando la excelencia de la vendimia tardía directamente a tu cocina.

Es un vinagre único, obtenido a partir de un proceso de elaboración genuino de Nadal. La extraordinaria dulzura de la uva macabeo de vendimia tardía permite obtener un vinagre natural con cerca de 200 gramos de azúcar por litro.

La noble dulzura de este vinagre proviene directamente del azúcar natural que el sol concentra en la uva macabeo de vendimia tardía de la Finca Nadal.

Te sorprenderá, tanto si lo reduces como si lo utilizas para preparar cualquier plato.

## **Estilo de vinagre:**

Vinagre de vino dulce de vendimia tardía

## **En boca:**

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

SIN ADITIVOS. NO CONTIENE SULFITOS NI COLORANTES.

Caja de 12 botellas de 25cl: Aprox. 6,6 kg (21,5 x 16 x 25 cm). Código EAN: 8424554330114

*Nadal*



## **Varietades de uva:**

100% Macabeo  
Cosecha propia

## **Crianza:**

+15 años en soleras  
de barricas de 300 l

## **Grado Acético:**

7% vol.

## **Azúcar residual:**

184 gr/L

## **Viñedo:**

La Segarra y La Trasses

