

VINAGRE DE VEREMA TARDANA

UN VINAGRE AGREDOLÇ EN ESTAT PUR

Descobreix l'agredolç pur del nostre vinagre, on l'acidesa i la suavitat es fonen per crear un sabor inconfusible. Cada gota transforma qualsevol plat, portant l'excel·lència de la verema tardana directament a la teva cuina

És un vinagre únic, obtingut a partir d'un procés d'elaboració genuí de Nadal. L'extraordinària dolçor del raïm macabeu de verema tardana permet obtenir un vinagre natural amb prop de 200 grams de sucre per litre.

La noble dolçor d'aquest vinagre prové directament del sucre natural que el sol concentra en el raïm macabeu de verema tardana de la Finca Nadal.

Et sorprendrà, tant si el redueixes com si el fas servir per a preparar qualsevol plat.

Estil de vinagre:

Vinagre de vi dolç de verema tardana

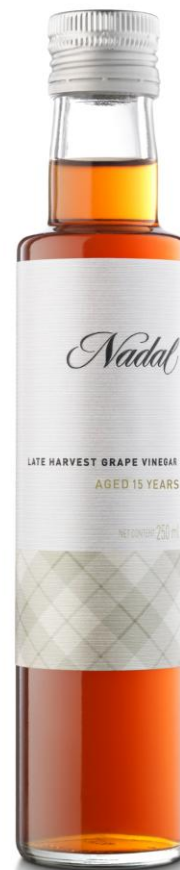
En boca:

Equilibri entre la força de l'elaboració artesanal de vinagre i la dolçor que el sol concentra en els raïms de verema tardana de la finca Nadal.

SENSE ADITIUS. NO CONTÉ SULFITS NI COLORANTS.

Caixa de 12 ampolles de 25 cl: Aprox. 6,6 kg (21,5 x 16 x 25cm). Codi EAN: 8424554330114

Nadal



Varietats de raïm:

100% Macabeu

Collita pròpia

Criança:

+15 anys en soleres
de barriques de 300 l

Grau Acètic:

7% vol.

Sucre residual:

184 gr/L

Vinya:

La Segarra i La Trasses

