

VINAGRE DE VINHO TINTO

Proveniente de vinhos seleccionados, o vinagre de vinho tinto é valorizado pelo seu estágio, no mínimo de seis meses, em barricas de carvalho Francês, o que o torna macio e aromático.



Origem

Reguengos de Monsaraz
Alentejo, Portugal

Produção

Sujeito a um cuidadoso método de produção, em que após terminada a fermentação o vinagre é colocado em barricas de carvalho de modo a beneficiar dos aromas da madeira e dos vinhos que ali anteriormente estagiaram.



Nariz

Aroma acético do vinagre com notas subtis de madeira.



Boca

Resultou um vinagre suave e saboroso com um final longo.



Acidez

Tem no mínimo 7% de acidez



Harmonização

É um precioso condimento para temperar pratos especiais, tais como saladas, molhos e assados.



Conservação

Em lugar fresco, proteger da luz solar.



Validade

Janeiro 2026

ESPORÃO