

# VINAGRE BIOLÓGICO DE VINHO TINTO

Um vinagre elaborado a partir de vinho tinto biológico, com uvas da Herdade do Esporão, envelhecido em barricas de carvalho francês, que o tornam um vinagre ímpar, macio e aromático.



## PRODUÇÃO

Através de um cuidadoso método de produção, o vinagre da Herdade do Esporão, é proveniente de vinho tinto biológico sujeito a um processo de dupla fermentação.

Após o término da fermentação, o vinagre é colocado em barricas de carvalho francês, onde envelhece por um período de pelo menos 9 meses, de modo a beneficiar dos aromas da madeira e dos vinhos que ali anteriormente estagiaram.

Este vinagre tem uma validade estimada de 5 anos, podendo envelhecer ao longo tempo e apresentar turvação, devido à sua origem natural.



## ORIGEM

Reguengos de Monsaraz  
Alentejo, Portugal



## FORMATOS

250 ml . 500 ml



## NARIZ

Aroma acético  
do vinagre com  
notas subtis de  
madeira.



## ACIDEZ

Tem no mínimo 7% de  
acidez.



## BOCA

Vinagre suave e  
saboroso com um  
final longo.



## CONSERVAÇÃO

Em lugar fresco,  
proteger da luz solar.



## PAIRING

Ideal para temperar  
pratos especiais, tais  
como saladas,  
molhos e assados.



## ENVELHECIMENTO

9 meses em barrica