

# VINAGRE DE VINHO TINTO

Um vinagre elaborado a partir de vinhos seleccionados, envelhecido em barricas de carvalho francês, que o tornam um vinagre macio e aromático.



Origem  
Reguengos de Monsaraz  
Alentejo, Portugal

## Produção

Através de um cuidadoso método de produção, o vinagre de vinho tinto da Herdade do Esporão, é sujeito a um processo de dupla fermentação. Após o término da fermentação, o vinagre é colocado em barricas de carvalho francês, onde envelhece por período de pelo menos 6 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.



Nariz  
Aroma acético do  
vinagre com notas  
subtis de madeira



Boca  
Vinagre suave e  
saboroso com um  
final longo



Acidez  
Tem no mínimo  
7% de acidez



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



Conservação  
Em lugar fresco,  
proteger da luz solar



Envelhecimento  
6 meses

ESPORÃO