

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