



Vinagre

Gran Reserva



FASE VISUAL

Vinagre de color caoba con reflejos ambarinos. Limpio y brillante.



FASE OLFATIVA

Olor intenso y punzante, con aromas de ácido acético, madera y tonos tostados, procedentes de una larga crianza en barrica. También se aprecian matices de frutos secos, que recuerdan a los vinos de procedencia. Presenta una gran intensidad aromática.



FASE GUSTATIVA

Seco, equilibrado, con una acidez agradable y con ligeros toques salinos. Bien estructurado en boca y gran persistencia gustativa. Por vía retronasal destacan especialmente los aromas a frutos secos y tostados.