

# Vinagre Balsámico al PX Gran Reserva



## FASE VISUAL

vinagre de color negro (algo menos intenso que el anterior) con ribetes yodados. Es un vinagre denso, que mancha la copa (aunque menos que el anterior). Esta limpio.



## FASE OLFATIVA

Presenta gran intensidad aromática, predominando los aromas a pasas, café, acético y tostados. Aparecen unas notas a frutas maduras compostadas, con notas florales, de madera y de almendra amarga.



## FASE GUSTATIVA

Es un vinagre dulce, que entra muy bien en boca. Presenta una buena untuosidad y un buen equilibrio entre el dulzor y la acidez. Al final deja un ligero sabor amargo, debido a su elevada crianza en madera. Por vía retronasal predominan los aromas de frutas pasificadas y los tostados.