



Las piedras

ACEITE DE OLIVA
EXTRA VIRGEN

ACETO BALSAMICO - 250 ml

Vinagre de vino tinto

Mosto natural de uva

Caramelo de Mosto

Acidez 6°

Formato: 250 ml - caja 12 x 250 ml

Variedad: Cabernet Sauvignon y Merlot.

Método de elaboración: Este vinagre es el resultado de la acetificación por métodos naturales. Luego de obtener un vino base, este es sometido a un proceso de fermentación acética, fenómeno que ocurre de forma natural y que es realizado por bacterias, este proceso se realiza lentamente en barricas de madera donde las notas acéticas y el azúcar se funden y armonizan con los aromas afrutados de la crianza del aceto.

Notas de Cata: Este vinagre de vino tinto, de color caoba muy oscuro, es un vinagre de aroma equilibrado con un buen balance de dulzor y acidez, de buena persistencia y delicado final.

Conservación: Se recomienda conservar en lugar fresco y seco. Al abrigo de cambios de temperatura y de la luz.

