



## ACEITE Y VINAGRE

Tierra de sabores

### VINAGRE

#### DESCRIPCIÓN

Entre los viñedos de nuestra tierra única por su terroir, Tarragona, nacen las viñas de las que se obtiene este vinagre de vino de la variedad Cabernet Sauvignon.

Para su elaboración, se utiliza el método tradicional Schützenbach, con cerca de 150 años de historia, que siguiendo un proceso pausado y cuidadoso, permite extraer las mejores características del vinagre y de su vino de origen.

Un vinagre tradicional, que como el aceite, no puede faltar en nuestra cocina ya que forman parte de nuestra cultura Mediterránea.

#### NOTAS DE CATA

Es un vinagre con cuerpo, denso, color grana sostenido y con un fondo aromático, con el matiz dulce y afrutado típico del Cabernet Sauvignon.

#### CARACTERÍSTICAS

<b>VARIEDAD</b>	100% Cabernet Sauvignon
<b>ORIGEN</b>	Tarragona – Cataluña – España
<b>PERÍODO DE RECOLECCIÓN</b>	Agosto – Septiembre
<b>ENVEJECIMIENTO</b>	4 meses en barrica
<b>COLOR</b>	Grana
<b>ACIDEZ</b>	6%
<b>FILTRADO</b>	No, por eso puede dejar un ligero sedimento totalmente natural
<b>OBSERVACIONES</b>	Contiene sulfitos

#### MARIDAJE

Ideal para utilizar día a día en la cocina, para ensaladas, salsas, lomo a la pimienta negra, frutas, helados y postres.