

ENVERO

Aceto Balsámico con Frutos Rojos

Elaboración: Nuestro aceto tinto de frutos rojos .se obtiene de un proceso artesanal , comenzando con la maceración de vinagre de uva tinta en barricas de roble francés permaneciendo en las mismas aproximadamente un mes . luego se combina con un arrope obtenido de mosto de uva y el agregado de frutos rojos(frutilla, frambuesa y arándanos) el cual le da un aroma frutal y una acidez característica



Vista: Color borgoña oscuro, brillante, espeso.

Nariz: Notas dulces, vainilla, frutado, humo, sutil y delicado.

Boca: Equilibrio perfecto entre acidez y dulzor; textura y volumen en boca; acidez más acentuada debido a las frutas utilizadas. Destaca el sabor frutal

Utilidades: ideal para cocinar o sazonar carnes rojas, postres y todo tipo de ensaladas.

Acidez aprox.: 5.5%

Azúcar aprox.: 170g