

ENVERO

## Aceto Balsámico Tinto

*Nuestro aceto tinto se obtiene de un proceso artesanal , comenzando de la maceración de vinagre de uva tinta en barricas de roble francés permaneciendo en las mismas alrededor de un mes . luego se combina con un arrope obtenido de mosto de uva el cual permite que nuestro aceto obtenga un equilibrio de dulzor y acidez, y una untuosidad característico.*



**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 suave no punzante.

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

**Acidez aprox.:** 5.5%

**Azúcar aprox.:** 170g