

PERELADA

DESDE 1923



Vinagre de Syrah

Origen: Vino procedente de la zona del Empordà.

Variedades: Syrah (100%).

Elaboración:

Elaboración: Obtenido siguiendo el método tradicional.

Crianza: Cuatro meses en barricas de roble americano.

Datos técnicos:

Acidez: 6°.

Tipo de botella: Bordelesa especial, color verde antiguo, con dosificador y tapón de rosca, 25 cl.

Cajas: 12 botellas.

Nota de cata:

Color oscuro. Olor y sabor límpidos. Balsámico, acético suave.

Gastronomía:

Adecuado para todo tipo de ensaladas. Realza el sabor de las carnes. Ideal para preparar salsas y vinagretas frías.

