

Vinagre Reserva Los Omeya

Elaboración

Tras la fermentación acética de los mejores vinos finos seleccionados de la Denominación de Origen Montilla Moriles, el vinagre es sometido a crianza oxidativa en madera de roble por el sistema tradicional de "criaderas y soleras" durante dos años, para que durante ese tiempo de crianza el vinagre consiga sus características organolépticas que lo hacen tan especial.

Notas de cata

Intenso color ámbar con tonos yodados y ligeros reflejos verdosos. Aspecto denso y textura untuosa. Los aromas que percibimos son de intensidad acética agradable, ligeramente alcohólico con matices de frutos secos, maduros pasificados, especiados y recuerdos a roble. Potente sabor, seco y persistente acidez. Insistencia aromática retronasal donde se acentúan los recuerdos especiados y del roble.



PRODUCTO Vinagre Reserva Los Omeya Denominación Vinagres Montilla Moriles			
MARCA	Los Omeya	CÓDIGO EAN	8437001927258
EMBALAJE			
ENVASE	Botella de vidrio	TAPÓN	Rosca con dispensador
FORMATO	25 cl	DIMENSIONES DEL ENVASE 4,8 X 23 cm	
PESO TOTAL DEL PRODUCTO 0,510 Kg		PRODUCTOS POR CAJA 24	
TIPO DE CAJA Cartón con separadores internos			PESO TOTAL DE LA CAJA 12,5 Kg
PALETA EUROPEA			
CAJAS POR PISO 10	PISOS POR PALETA 4	DIMENSIONES DE LA CAJA 36x25x24 cm	
PESO TOTAL 500 Kg	TOTAL DE CAJAS 40	ALTURA 100 cm	TOTAL DEL PRODUCTOS 960