

# VINAGRE DE JEREZ SUPERIOR

## FICHA TÉCNICA

<b>País</b>	España
<b>DO/Región</b>	Jerez
<b>Bodega</b>	Valdespino
<b>Variedad(es)</b>	Palomino
<b>Añada</b>	S/A
<b>Elaboración</b>	Es un vinagre de Jerez producido tras una crianza oxidativa en botas de roble americano con el sistema de criaderas y soleras

**Grado Alc.** 7 abv

**Presentación** 750 ml

## NOTA DE CATA

**Vista** De color ámbar oscuro.

**Nariz** De alta concentración en nariz, los aromas oxidativos del jerez, notas de roble.

**Boca** En boca se presenta seco, intenso, de acidez fresca y sabores intensos, permanente .

**Maridaje** Ideal para ensaldas, gazpachos, pescados, carnes de caza.



## CONTACTO

[ventas@dottowine.com](mailto:ventas@dottowine.com)  
[comercial@dottowine.com](mailto:comercial@dottowine.com)  
Teléfono: 50350955

 @DOTTOWINE