

VINAGRE "LA BODEGA" RESERVA PREMIUM



FERNANDO
DE CASTILLA



Características del Vinagre de Jerez

Origen: vinos de Jerez procedentes de las uvas Palomino, Pedro Ximenez o Moscatel.

Procedimiento

- 1.- Vinagre procedente de vinos criados o sea ya en barricas y cuya evolución no ha sido la adecuada alcanzando un grado muy alto de acidez. Este es el caso de los vinagres de Fernando de Castilla
- 2.- Vinos jóvenes, sin crianza, y destinados a convertirse en vinagre desde el principio.

Acetificación

- 1.- Para los vinos criados de una manera absolutamente natural, con la transformación lenta del alcohol en ácido acético por la bacteria *Mycoderma aceti* que se encuentra en el vino de manera natural. Único sistema utilizado por Fernando de Castilla.
- 2.- Para los vinos jóvenes existen sistemas de conversión acelerada del vino en vinagre con sistemas de inyección de oxígeno y añadiendo de manera artificial la bacteria.

Envejecimiento

En ambos casos con el sistema de soleras y criadera. Envejecimiento dinámico. En Barricas de roble americano de 500 litros, envinadas con vinos de jerez.

Reglamentación

Vinagres de Jerez: envejecimiento mínimo 6 meses

Vinagres de jerez Reserva: envejecimiento mínimo 2 años.

En la mayoría de los casos los bodegueros guardan sus vinagres por tiempo muy superior al establecido por ley. El vinagre de Jerez La Bodega tiene 16 años de media.

Vinagre "La Bodega" Reserva Premium

Vinagres viejos y mostos se envejecen en soleras compuestas por botas envinadas de madera de roble.

Zona de elaboración: Jerez de la Frontera

Productor:	Fernando de Castilla
Denominación:	D.O. Jerez-Xerès-Sherry
Origen:	España / Jerez
Presentación:	25 cl.
Acidez:	7%
Varietades:	Palomino Fino 100%
Producto base:	Vino de Jerez
Crianza:	16 años
Tipo de crianza:	Soleras y criaderas
Tipo de barrica:	Roble americano
Tipo de cierre:	Corcho
Tipo de vino:	Vinagre
Tipo de vinagre:	Jerez

VINAGRE "LA BODEGA" RESERVA PREMIUM

MARIDAJE

Ideal para ensaladas

NOTAS DE CATA

Color: color roble tomado, con gran transparencia y gama de brillos.

Nariz: lleno, suave y provocador de inmediato de una sensación de apetito.

Boca: para catarlo recomendamos diluirlo en agua destilada, lo cual nos dará en su justa medida, la sensación de limpieza de este viejo vinagre. La sensación a la boca es llena y redonda con una suavidad que lo hacen meloso apesar de de sus condiciones, manteniendo un regusto sumamente placentero.