

VINAGRE DE JEREZ ECOLÓGICO



FERNANDO
DE CASTILLA



El vinagre de Jerez ecológico de Fernando de Castilla es el producto resultante de la acetificación de manera ecológica de vinos con Denominación de Origen Jerez - Xérèz-Sherry y su posterior envejecimiento en botas de roble americano siguiendo el sistema de Criaderas y Soleras, donde sigue su oxidación natural.

Las condiciones higiénico sanitarias en todo el proceso, incluida la doble fermentación alcohólica y acética así como su envejecimiento en botas de roble americano durante más de tres años, cumple con la estricta normativa que regula y obliga todo el producto ecológico.

Productor:	Fernando de Castilla
Origen:	España / Jerez
Presentación:	37,5 cl.
Acidez:	7%
Crianza:	3 años
Tipo de cierre:	Corcho
Tipo de vino:	Vinagre
Tipo de vinagre:	Vinagre de Jerez Ecológico

MARIDAJE

Ideal para ensaladas

NOTAS DE CATA

Color: ambarino con reflejos verdosos.

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

Boca: fresco y suave con ligeros toques a madera.