

# TIPOS DE VINAGRE DE JEREZ



## VINAGRE DE JEREZ



### CRIANZA

Periodo de envejecimiento en bota entre 6 meses y 2 años.



### USOS GASTRONÓMICOS

Ideal para aderezar infinidad de platos o elaborar reducciones, salsas y escabeches.

### NOTAS DE CATA



Intenso color ámbar y con tonos de caoba.



Intenso aroma acético con notas a frutos secos.



De gusto intenso y fresco, con marcada acidez y pinceladas que recuerdan a frutos secos.



## VINAGRE DE JEREZ RESERVA



### CRIANZA

Periodo de envejecimiento en bota entre 2 y 10 años.



### USOS GASTRONÓMICOS

Un aliado perfecto de sopas frías, como el gazpacho o el ajoblanco y de aliños, ceviches y marinados.

### NOTAS DE CATA



De profundo color caoba y brillantes reflejos ambarinos.



Inconfundible y potente aroma cargado de matices que recuerdan a vainilla, frutos secos y madera envinada.



Sabor potente con marcada acidez y notas especiadas.

El contenido de la presente campaña promocional representa únicamente la opinión de su autor y es responsabilidad exclusiva del mismo. La Comisión Europea no asume ninguna responsabilidad por el uso que pudiera hacerse de la información que contiene.



DISFRUTA EL VINO  
CON MODERACIÓN



CAMPAÑA FINANCIADA  
CON LA AYUDA  
DE LA UNIÓN EUROPEA

IGUALQUENINGUNO.COM





## VINAGRE DE JEREZ GRAN RESERVA



### CRIANZA

Período de envejecimiento en bota superior a 10 años.



### USOS GASTRONÓMICOS

Su complejidad aromática resalta el sabor de verduras al horno, ensaladas, salsas y reducciones.

### NOTAS DE CATA



Profundo color caoba de textura sedosa.



Peculiar aroma de intensa acidez que contiene, además de notas de vino añejo, el recuerdo de la prolongada crianza en madera de roble.



Sabor redondo, amplio, seco, equilibrado con un postgusto ácido y prolongado, con notas a frutos secos y especias.



## VINAGRE DE JEREZ AL PEDRO XIMENEZ



### CRIANZA

Período de envejecimiento en bota de mínimo 6 meses.



### USOS GASTRONÓMICOS

Perfecto para salteados, ensaladas, aliños, salsas y reducciones.

### NOTAS DE CATA



Profundo color caoba oscuro que acentúa su cuerpo y densidad.



De agudo aroma, destaca la evocación a frutas pasificadas, el torrefacto o el regaliz.



De sabor semidulce debe su personalidad al vino Pedro Ximénez. Dulzor moderado al paladar, con delicioso sabor suave y untuoso.



## VINAGRE DE JEREZ AL MOSCATEL



### CRIANZA

Período de envejecimiento en bota de mínimo 6 meses.



### USOS GASTRONÓMICOS

Ideal para aromatizar ensaladas de pasta, aliños y salsas.

### NOTAS DE CATA



De color ámbar de viveza singular, y elaborado con adición de vino Moscatel.



Aromas florales y esencias de frutas pasificadas.



Dulzor equilibrado y textura aterciopelada.

El contenido de la presente campaña promocional representa únicamente la opinión de su autor y es responsabilidad exclusiva del mismo. La Comisión Europea no asume ninguna responsabilidad por el uso que pudiera hacerse de la información que contiene.



DISFRUTA EL VINO CON MODERACIÓN



CAMPAÑA FINANCIADA CON LA AYUDA DE LA UNIÓN EUROPEA

IGUALQUENINGUNO.COM

