

VINAGRE CASTA 100% DE VINO CABERNET SAUVIGNON

Origen

El vinagre es un producto obtenido mediante la acción de bacterias acéticas - *mycoderma aceti* – que se alimentan del alcohol en el vino y lo transforman en ácido acético, lo que le da al vinagre su acidez característica. El vinagre Casta proviene de vino 100% Cabernet Sauvignon y ha sido añejado en barricas de roble francés para darle mayor suavidad y complejidad.

Formatos

500 ml y 3 litros

Características

- 100% de vino Cabernet Sauvignon
- Envejecido en madera
- Producto natural
- Botella de vidrio



Comentarios de Cata

Vinagre tradicional concentrado, de gran aroma y sabor muy intenso. Tiene un 5 % de acidez acética. Para usar como condimento, en escabeches u otras preparaciones.