

CABERNET SAUVIGNON VINAGRE 250 ML



PRODUCTO

Vinagre elaborado con vino Cabernet Sauvignon, envejecido en barricas de roble francés durante 12 meses.

NOTA DE CATA

De color rojo púrpura intenso y cuerpo denso. Sabor amable y dulce de paladar goloso y elegante con sensación ácida equilibrada y nada punzante. Aroma de gran intensidad en la que se aprecian notas de frutas rojas y un fondo de flores como la violeta y especias dulces como la vainilla y la canela.

MARIDAJE

Vinagre ideal para combinar con nuestros aceites y sublimar su sabor en todo tipo platos como ensaladas donde las frutas rojas tengan un papel importante, vinagretas, escabeches, salsas, carnes o aves como el magret de pato, ya sea elaborado como reducción o para acompañarlo directamente, frutas y muchos otros.

Marida a la perfección con prácticamente todas las recetas de la gastronomía mediterránea que requieran un buen vinagre.

CONSUMO

Consumir preferentemente antes de 5 años contados a partir de la producción del lote indicado en la etiqueta del cuello de la botella.

PRESENTACIÓN

Botella de vidrio oscuro de 250 ml.
Caja de 12 unidades.

mOntsagre

Tradition
in Gourmet
Experiences

CABERNET SAUVIGNON VINAGRE 250 ML

TABLA NUTRICIONAL (Cantidad por 100 g)

CALORÍAS	83 kcal / 346 kj
Proteínas	0 g
Carbohidratos	20 g
Grasas	0 g
Colesterol	0 mg
Sodio	0 mg
Alcohol	0,46 g
Nivel de acidez	6 %

HOJA DE ANÁLISIS (12/01/2016)

INGREDIENTES Y ALERGENOS

Vinagre de vino Cabernet Sauvignon
Mosto de uva concentrado
Metabisulfito potásico (E-224). Alergeno.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto	sin materias o sedimentos extraños y transparente
Color	típico
Sabor	típico
Olor	típico

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Parámetro	Unidad	Límite	Resultado
Acidez total (en ácido acético)	g/L	> 60 g/L	61,20 pH 2,83
Densidad	v/v	1,095	
Alcohol residual % (v/v)	< 0,5 % (v/v)	0,14	
Extracto seco g/L ^o Acético	> 1,30 g/L	acético 2,25	
Cenizas g/L	1-5 g/L	4,40	
Sulfatos (en sulfato potásico) g/L	< 2 g/L	0,82	
Cloruros (en cloruro sódico) g/L	< 1 g/L	0,15	
SO2 mg/L	< 170 mg/L	50,00	

LOGÍSTICA

Botella: 250 ml
Peso: ± 0,560 k
Diámetro: ± 51,5 mm
Altura: ± 237 mm

Caja: 12 botellas 250 ml
Peso: ± 7,050 k
Medidas: ± 175x220x250 mm

Palé: 100 cajas
Peso: ± 730 k
Medidas: ± 800x1200x1400 mm

mOntsagre
Tradition
in Gourmet
Experiences

ALANTERRES, S.L.U.
Avinguda dels Ports, 46
43596 Horta de Sant Joan
Tarragona, España
Teléfono +34 977 435 675
info@montsagre.com
www.montsagre.com