



ACETO BALSAMICO

ESPESO Y CREMOSO

VARIETAL: Ungi blanc.

FINCA: Valle de Uco, Mendoza, Argentina.

COSECHA: Manual

MADURACIÓN : 1 año

ACIDEZ TOTAL: 4% en Ácido Acético

DENSIDAD: 1,35 g/L

Es una aceto balsámico que lleva no menos de una año de añejamiento en barricas de roble francés y americano, está compuesto por mosto concentrado de uvas blancas (de nuestra propia producción ya que también tenemos bodegas) y vinagre de vino blanco variedad Ugni Blanc, luego del añejamiento se cocina a fuego lento (aproximadamente una semana de cocción) en una cocinador especial a llama , reduciendo el volumen a la mitad, así se obtiene una producto espeso y cremoso, de equilibrado paladar sin ningún tipo de colorantes ni conservantes, es un producto tan noble y sano como el aceite de oliva. De amplio uso en la gastronomía ya que sienta muy bien hasta con helados, carnes, quesos, pescados, entre varios usos más.

VISTA: Marrón oscuro natural

AROMA: Característico, complejo y penetrante.

BOCA: el agrio y el dulce se encuentran completamente amalgamados lo que logra una equilibrada y agradable boca

PRESENTACIÓN : 250 ML