

HACIENDA DE VILLALÚA



Vinagre de vino añejo.

Tras realizar la fermentación acética se somete a una crianza tradicional de criaderas y soleras en bocoyes de roble.

Acidez 7

Notas de cata. De color caoba profundo muy intenso. Aroma con intensidad acética alta en el que destacan los toques característicos de la crianza en roble americano. En boca es ácido y secante, con un final que recuerda a vino viejo.

