

Vinagre Balsámico Toro Albalá 50 años - 25cl



Precio:

176,99 €

Características:

Crianza: 50 años

Alérgenos: Contiene sulfitos

Descripción completa:

Acidez: 6°

Color ébano con toques yodados. Complejo e impresionante aromáticamente, con un final suave. Torrefactos y cacao, con notas de frutos secos, pasas, higos y dátiles. Sorprende en boca por su complejidad. La complicidad del tiempo lo ha hecho sublime.

Para maridar con foie, quesos azules, carnes especiales e incluso con postres, fresas y helados.

Resumen:

Este excepcional vinagre se produce mediante la selección de uno de los vinos más antiguos de España: la Solera de Toro Albalá de 1960

*Precios sin IGIC

Vinotecas

Las Palmas de Gran Canaria
C/ Viera y Clavijo, 23
(+34) 828 07 16 56

Santa Cruz Tenerife
C/ Adán Martín Menis, 5
(+34) 663 38 72 08

Almacén y Oficinas

Las Palmas de Gran Canaria
C/ Guanaboa, 82
(+34) 928 35 33 20

La Orotava, Tenerife
Camino La Habanera, 3
(+34) 674 17 13 10