Vinófilos



Vinagre Balsámico Toro Albalá 50 años - 25cl



Precio:

121,46 €

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

Características:

Crianza: 50 años

Alérgenos: Contiene sulfitos

Descripción completa:

Acidez: 6º

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.