



ACEITES ANSORENA & ASOC. S.L.
C/ Catedrático Alcalá Santaella, 46
14850- BAENA (Córdoba)
Telf. /Fax: 957692474
www.aceitesansorena.com
pedidos@aceitesansorena.com

VINAGRES LA BAENENSE

RESERVA

Vinagre que procede de soleras viejas de vinos olorosos y finos de Andalucía, por tanto es un vinagre yema puro de vino; envejecido en botas de roble Americano. Su elaboración se realiza mediante el método de criadera es un vinagre que resalta el sabor de los ingredientes que empleamos en los diferentes platos de nuestra cocina Mediterránea.

NOTA DE CATA:

Acidez acética 8% Vol.

Aroma a criadera en madera describiendo diferentes

Aromas a frutos secos.

Color de roble viejo con ligeros matices oscuros

Paladar aterciopelado y equilibrado rompiendo en boca

Donde nos da un agradecido regusto con sensaciones a oloroso.

BALSAMICO DE PEDRO XIMENEZ

Vinagre procedente de caldos de Pedro Ximénez, de color caoba muy oscuro, es un vinagre de calidad incomparable; el sistema de elaboración es el de solera criadera, teniendo como base una solera añeja, los vinos que se usan para su elaboración son los de nuestra Andalucía.

Su aroma es equilibrado y de paladar ligeramente dulce en boca dando un conjunto de sensaciones muy agradables que recuerda a los vinos PEDRO XIMÉNEZ.

NOTA DE CATA:

Acidez acética 7% Vol.

Aroma suave pero un punto punzante, destaca el acetato de etilo, frutos secos, muy redondo y equilibrado.

Color caoba muy oscuro, casi negro; se asemeja a Pedro Ximénez incluso en densidad.

Paladar, muy armonioso, destaca su sabor a oloroso con un agradable regusto a Pedro Ximénez y un inusual tono balsámico, perdura mucho en boca.

Botella de cristal 250 ml. Modelo frasca Madrid

Tapón corcho, retractilado y lacrado.

Etiqueta librito, con atado artesanal.

Presentación en caja de 24 botellas y cajas de 12 botellas



MINIATURA DE VINAGRE

Botellita de vinagre " LA BAENENSE "

Botella de cristal de 20 ml. con tapón rojo

Su contenido es vinagre de uva Pedro Ximénez

