



ACETO BALSAMICO

PICANTE



Con alta intensidad de picante en boca proveniente de la maceración de ajíes frescos en el aceto balsámico.

VARIETAL: Ugni blanc.

FINCA: Valle de Uco, Mendoza, Argentina.

COSECHA: Manual

ACIDEZ TOTAL: 4 - 6%

DENSIDAD: 1,35 g/L

Es un producto elaborado a base de mosto concentrado de uva Ugni Blanc y vinagre de vino añejados más de un año en barricas de roble francés y americano. Luego del añejamiento se cocina a fuego lento en un cocinador especial a llama, reduciendo el volumen a la mitad, así se obtiene un producto espeso y cremoso. Seguidamente se maceran entre 6 y 12 meses ajíes frescos en el aceto balsámico. De esta manera se obtiene un producto que acompaña muy bien carnes, quesos, ensaladas, entre varios usos más



VISTA: Marrón oscuro rojizo.

AROMA: Característico, complejo y penetrante.

BOCA: Intensidad de picante alta, con un dulzor y acidez equilibrados y agradables en boca.

PRESENTACIÓN: 250 ml

Videla Aranda 2850 - Cruz de Piedra, Maipú, Mendoza, Argentina

  /AcetaiaMillan
www.acetaiamillan.com

