

PEDREIRA VINAGRE DE VINHO

FICHA TÉCNICA

Marca: Pedreira
Região: Bairrada
País: Portugal
Produto: Vinagre de Vinho Natural
Capacidade: 250 Ml
Acidez Total: 10°
Álcool: 1,2% Vol.
Ingredientes Adicionados: Sulfitos
Enólogo: Rui Moura Alves
Engarrafador: Ricardo de Vasconcelos Neves Furtado

Processo de Fabrico:

O agente principal transformador do vinho em Vinagre, com a presença de ar, chama-se “MICODERMA ACETI” dando-se assim à transformação do álcool em ácido acético.

Um grau de álcool em volume transforma sensivelmente um grau de ácido acético.

Este Vinagre foi produzido a partir de vinhos da nossa Quinta e a sua acidificação decorreu em ambiente adequado e de forma inteiramente natural durante 10 anos em madeira de carvalho.

Os invulgares 10° de acidez total que apresenta, são o resultado desse processo moroso e constitui a base do seu excelente aroma e sabor.

Prazo de Consumo: Sem validade definida

N.º de Lote: Ver rótulo

Quinta da Pedreira

R Prof. Ernesto Neves, 5. Ouca. 3840-302 Vagos ✉ Tel.: 96-5480825 ✉ E-mail: quintadapedreira@gmail.com



Quinta da Pedreira

R Prof. Ernesto Neves, 5. Ouca. 3840-302 Vagos ✉ Tel.: 96-5480825 ✉ E-mail: quintadapedreira@gmail.com