



Bodegas Delgado

Fundada en 1874



Flor del genil

Vinagre Balsámico Gran Reserva
al Pedro Ximénez

DATOS BÁSICOS:

Nombre: FLOR DEL GENIL

Origen: D.O. Montilla-Moriles

Enólogo: José Luis Delgado

Este vinagre procede de vinos finos selectos de la zona, sometidos a una esmerada elaboración artesanal y envejecidos en botas de roble americano por el tradicional sistema de soleras y criaderas, método de Orleans.

De estos más viejos, se ha seleccionado, por su excepcional calidad, una partida estrictamente limitada debido a las exigencias de la crianza y mezclados al 50% con una reducción de mosto de Pedro Ximénez. (No contiene Caramelo)

Ponemos en el mercado este vinagre balsámico para deleite de los "Chefs" más exigentes que cuentan con esta joya única para aderezar sus especialidades gastronómicas.

Se recomienda conservar en lugar fresco y seco.

INFORMACIÓN TÉCNICA:

Variedad: 100% Pedro Ximénez

Grado de acidez: 7% Vol.

INFORMACIÓN DE ENVASADO:

Etiqueta frontal: Adhesivo plastificado.

Capsupa: Pilfer con dosificador color plata.

Botella: Sorgente Transparente de 25 Cl.

Caja de transporte: x 6 botellas de 25 cl. (17,5 x 11'90 x 27,6 cm) Cartón ondulado.

DATOS DE CONTACTO:

BODEGAS DELGADO, S.L.

C/Cosa no, 2

14500 Puente Genil (Córdoba)

Tlf.: 957 60 00 85 - 957 60 15 37

Fax: 957 60 45 71

E-mail: fino@bodegasdelgado.com

Web: www.bodegasdelgado.com