



Bodegas Delgado

Fundada en 1874



lor del genil

Vinagre de vino Gran Reserva

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.

De estos más viejos, se ha seleccionado, por su excepcional calidad, una partida estrictamente limitada debido a las exigencias de la crianza, que ponemos en el mercado 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, al abrigo de cambios de temperatura y de la luz.



INFORMACIÓN TÉCNICA:

Variiedad: 100% Pedro Ximénez

Grado de acidez: 6,7% Vol.



INFORMACIÓN DE ENVASADO:

Etiqueta frontal: 75 x 100 mm
papel adh 80 gr couche.

Etiqueta posterior: 42 x 94 mm
papel adh 80 gr couche

Capsupa: Pilfer con dosificador color negro

Botella: Jerezana de 37'5 Cl.

Caja de transporte: x 12 botellas de 37'5 cl. (27 x 20'50 x 26 cm) Cartón ondulado.

DATOS DE CONTACTO:

BODEGAS DELGADO, S.L.

C/Cosa no, 2

14500 Puente Genil (Córdoba)

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

Fax: 957 60 45 71

E-mail: fino@bodegasdelgado.com

Web: www.bodegasdelgado.com

CONSUMO:

Evite su consumo la población sensible a los sulfitos (SO₂).