



*Bodegas Delgado*

Fundada en 1874



*lor del genil*

Vinaigre de vin - Reserva Gran

**INFORMATIONS DE BASE:**

**Nom:** FLOR DEL GENIL

**Origine:** D.O. Montilla-Moriles

**Oenologue:** José Luis Delgado

Ce vinaigre est issu des vins "finos" sélectionnés de la région ; il est élaboré artisanalement et vieilli en fût de chêne américain, selon le traditionnel procédé de Soleras et Criaderas. Les plus vieilles réserves sont vendues aux "chefs" les plus exigeants, qui comptent sur ce joyau unique pour embellir leurs plats gastronomiques.

Il est recommandé de le conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri des changements de température et de la lumière.

**INFORMATIONS TECHNIQUES:**

**Cépage:** 100% Pedro Ximénez.

**Degré d'acidité:** 6,7% Vol.

**CONDITIONNEMENT:**

**Etiquette de devant:** 75 x 100 mm papier adh 80 gr couche.

**Etiquette de derrière:** 42 x 94 mm papier adh 80 gr couche.

**Capsule:** Pilfer avec doseur de couleur noire.

**Bouteille:** Jerezana de 37,5 Cl.

**Caisse de transport:** x 12 bouteilles de 37,5 cl. (27 x 20,50 x 26 cm) Carton ondulé.

**CONTACT:**

**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

**INFORMATION SUR LA DISTRIBUTION:**

Contacter la cave.

Ne convient pas aux personnes intolérantes aux sulfites (SO<sub>2</sub>).

