

NOTA DE LOS ELABORADORES

Los vinagres de Jerez, han adquirido su gran prestigio debido a la enorme complejidad de sus aromas, sabores y a su gran concentración. Nuestro Vinagre de Familia es un autentico representante de los vinagres clásicos de Jerez.



Ana Real, enóloga

VARIEDAD: 100% Palomino

CRIANZA: envejecimiento 7 años

TIPO DE BARRICA: 100 % roble americano

ACIDEZ: 8 ° Acet.

ELABORACIÓN: Durante el proceso de envejecimiento de nuestros vinos, nos encontramos con que algunas botas suben su acidez. Estas se apartan y se destina para la elaboración de vinagre.

El proceso de elaboración es doble : El vino se va acetificando por las bacterias acéticas, transformando el alcohol en acido acético y a la vez, se produce el envejecimiento por crianza oxidativa. Las sustancias aromáticas que se producen son muchos mas complejas debido a la alta presencia de alcohol.

El proceso de envejecimiento se realiza por el sistema jerezano de solera y criaderas, en botas de roble americano de aprox. 500 litros de capacidad, aumentando en cada criadera el nivel de acidez y bajando el alcohol residual, llegando a alcanzarse en la solera una acidez total de 8 % Acet.

NOTA DE CATA:

Aspecto: brillante

Color: castaño oscuro con matices ámbar

Olor: ligeramente punzante a acético, pero vinoso, con notas de madera

Vinos Bodegas Álvaro Domecq: La Jaca Manzanilla, Aranda Cream, Alburejo Oloroso, La Janda Fino, 1730 Oloroso Vors, 1730 Pedro Ximenez, 1730 Palo Cortado, 1730 Amontillado, PX Viña 98, 1730 vinagre de Jerez Reserva, Vinagre de Familia, Veragua y Duque de Veragua

LA BODEGA

En el año 1998 Álvaro Domecq Romero adquiere las antiguas Bodegas de Pilar Aranda y comienza a diseñar una estrategia orientada a la producción y comercialización de productos sellados por la calidad, diferenciándose de la amplia oferta existente, con vinos de largo periodo de envejecimiento, alta calidad y auténticos representantes de lo que son los vinos de Jerez.

