



VINAGRE DE VINHO TINTO

Capacidade | 250 ml

Método de fabrico | Produzido através da fermentação de um vinho selecionado, rico em taninos, de cor granada, encorpado e estagiado durante um ano em barricas de madeira de carvalho francês, tornando-o macio e elegante.

Sugestões de Consumo | Ideal para temperar peixe, carne, saladas, molhos e marinadas.

Conservar em local seco e fresco, ao abrigo da luz e do calor.

Acidez | 7%



Casa de Santa Vitória Sociedade Agro-Industrial
Herdade da Malhada, 7800 - 730 Santa Vitória
Telefone: (+351) 284 970 170
www.santavitoria.pt