

Vinagre Marqués de Valdueza

CARLOS MARIBONA ABC.ES / MADRID

Día 19/04/2013 - 07.59h

Elaborado con el método tradicional conocido como estilo Orleans



ABC.ES

Aceite y vinagre de gran calidad

La familia Álvarez de Toledo elabora en su finca de Extremadura vinos y aceites de **mucha calidad** bajo la marca Marqués de Valdueza.

Ahora han sacado al mercado un vinagre muy especial cuya elaboración comenzó en el año 2007, cuando separaron unos tres mil litros de su **vino tinto** para dedicarlos a este fin.

Han utilizado el método tradicional conocido como estilo Orleans, más lento pero que proporciona mayor calidad. A continuación pasó 20 meses en barricas de roble de cuatro años para lograr un vinagre complejo y con **muchos matices**.

El coupage definitivo se realizó mediante cata, con vinagres de cabernet sauvignon, syrah y merlot. Por último, cuando el enólogo de la bodega consideró que había llegado a su máxima expresión se clarificó, se filtró y se embotelló.

El resultado es un vinagre de **excepcional calidad**, limpio y brillante, con color miel, aroma intenso, complejo y especiado. En la boca presenta toques de almendra, regaliz y cítricos.

Precio de la botella de 250 ml.: 7,50 euros. www.marquesdevaldueza.com