



BODEGAS PÁEZ MORILLA

Catálogo de productos 2012

ESPECIALISTAS EN VINAGRES DE JEREZ
Y VINOS DE LA TIERRA DE CÁDIZ



VINOS DE LA TIERRA DE CÁDIZ



TIERRA BLANCA Seco
página 01



TIERRA BLANCA Semi-Dulce
página 02



VIÑA LUCÍA Selección de Don Antonio
página 03

SALSAS DOÑA PEPA



AL PEDRO XIMÉNEZ
página 04



DE FRUTOS DEL BOSQUE
página 05



AL VINAGRE DE JEREZ
página 06



DE VINO TINTO
página 07



DE VINAGRE DE MÓDENA
página 08

VINAGRES DE JEREZ



GRAN GUSTO. Solera.
página 09



BOTAVIN AL P.X
página 10



EL RIOJE. Solera.
página 11



RESERVA 25
página 12



RESERVA 12
página 13



RESERVA PÁEZ MORILLA
página 14



PÁEZ MORILLA AL P.X.
página 15



PÁEZ MORILLA AL MOSCATEL
página 16



BOTAVIN 5L. Solera.
página 17



GRAN GUSTO. Solera.
página 18



BOTAVIN AL P.X.
página 19



BOTAVIN 5L. Solera.
página 20



BODEGAS PÁEZ MORILLA



TIERRA BLANCA SECO

Vino Blanco Seco Joven.

Vino blanco, seco, andaluz;
elaborado con las variedades Jerez
Palomino Fino y Riesling,
cosechadas en nuestros viñedos de
La Vicaría en Arcos de la Frontera,
en plena Sierra de Cádiz.

375 ML.
750 ML..



NOTAS DE CATA

Vista: El vino se muestra limpio y brillante, con tonos amarillos pálidos y bordes verdosos.

Nariz: Fresco, frutal, con notas cítricas y florales.

Boca: Entrada fresca, frutal, ligero y sabroso, bien equilibrado, con final amargoso y persistente.



PROCESO DE ELABORACIÓN

Tras un exhaustivo control de maduración de las distintas variedades se realiza un despalillado y posterior prensado de las uvas, obteniéndose un mosto aromático que es fermentado con temperaturas controladas. Tras aproximadamente 3 meses en presencia de lías finas, el vino es clarificado y filtrado previamente a su embotellado.



FICHA LOGÍSTICA

PRODUCTO: TIERRA BLANCA SECO..
375 ML. 12 Ud/Caja. 65 Cajas./Palé.
750 ML. 12 Ud/Caja. 40 Cajas./Palé.



BODEGAS PÁEZ MORILLA



TIERRA BLANCA SEMIDULCE

Vino Blanco Semidulce.

Vino blanco, semidulce; elaborado con uvas seleccionadas de las variedades Palomino Fino, Moscatel y Riesling cosechadas en nuestros viñedos de La Vicaría en Arcos de la Frontera, en plena Sierra de Cádiz.

750 ML.



NOTAS DE CATA

Vista: El vino se muestra limpio, brillante y denso con tonos amarillos pálidos y bordes verdosos.

Nariz: Fresco, amoscotelado, frutal y con notas florales.

Boca: Aterciopelado. Entrada suave y glicérica. Frutal y sabroso, bien equilibrado, redondo, con final persistente.



PROCESO DE ELABORACIÓN

Tras un exhaustivo control de maduración de las distintas variedades se realiza un despalillado y posterior prensado de las bayas obteniéndose un mosto aromático que es fermentado con temperaturas controladas. Tras aproximadamente 3 meses en presencia de lías finas, el vino es clarificado y filtrado previamente a su embotellado. Finalmente, en función de su acidez se realiza una adición de mosto de uva Moscatel para obtener el producto final.



FICHA LOGÍSTICA

PRODUCTO: TIERRA BLANCA SEMIDULCE.

750 ML. 12 Ud/Caja. 40 Cajas./Palé.



BODEGAS PÁEZ MORILLA



VIÑA LUCIA SELECCIÓN DE DON ANTONIO

**Primer vino tinto gaditano,
embotellado desde 1.977.**

Vino tinto elaborado con uvas seleccionadas de las variedades Syrah, Tempranillo y Cabernet Sauvignon, cosechadas en nuestros viñedos de La Vicaria en Arcos, en plena Sierra de Cádiz.

 750 ML.



NOTAS DE CATA

Vista: Rojo rubí con bordes violáceos. Limpio y brillante. Gran intensidad colorante.

Nariz: Destaca su gran expresividad en frutas rojas y negras, perfectamente equilibrados con los especiados procedentes de la madera de roble francesa.

Boca: Entrada intensa y sabrosa. Destacan los taninos de roble, dulces y sabrosos. Muy bien equilibrado. Final largo y persistente. Expresivo.



PROCESO DE ELABORACIÓN

El proceso de vinificación se inicia con un encubado de la uva despalillada. Tras una maceración prefermentativa controlada, se realiza la fermentación alcohólica a temperaturas próximas a 25°C. El vino es sometido a una maceración postfermentativa y tras su descube y realización controlada de la fermentación maloláctica se somete a continuos batonnages en presencia de microoxigenación. Tras tres o cuatro meses en barrica de roble, se procede a su embotellado.



FICHA LOGÍSTICA

PRODUCTO: VIÑA LUCÍA.
750 ML. 12 Ud/Caja. 40 Cajas./Palé.



BODEGAS PÁEZ MORILLA



DOÑA PEPA AL PEDRO XIMENEZ

Salsa Balsámica.

Se recomienda su empleo en el magret de pato, solomillos, creps, foies y en postres como los flanes, yogures y helados.



600 GR.

300 GR..



NOTAS DE CATA

Vista: Destacan sus tonalidades ébano y brillo.

Nariz: Destacan las notas dulzanas propias de frutos maduros y pasificados y aromas torrefactos a café y chocolate negro.

Boca: Destaca su textura aterciopelada, gustos agradables y dulces de persistencia media.



PROCESO DE ELABORACIÓN

Salsa aromática y densa, obtenida a partir de Vinagre de Jerez, mosto de uva concentrado y de una lenta reducción de vino Pedro Ximénez de la mejor calidad.



FICHA LOGÍSTICA

PRODUCTO: DOÑA PEPA, SALSA BALSÁMICA AL PEDRO XIMENEZ.

600 GR. 15 Ud/Caja. 80 Cajas./Palé.

300 GR. 15 Ud/Caja. 115 Cajas./Palé.



BODEGAS PÁEZ MORILLA



DOÑA PEPA DE FRUTOS DEL BOSQUE

Salsa Balsámica.

Se recomienda su empleo en el magret de pato, solomillos, creps, foies y en postres como los flanes, yogures y helados.



600 GR.

300 GR..



NOTAS DE CATA

Vista: Destacan sus tonalidades violáceas y su limpidez.

Nariz: Destacan las notas a frambuesa, mora, fresa y arándanos combinados con los ésteres propios del vinagre de Jerez, consiguiéndose un conjunto complejo y equilibrado.

Boca: Se caracteriza por sus sabores a fruta fresca y ácida. El sabor dulce aportado por el mosto de uva concentrado, presenta un complemento perfecto para la salsa.



PROCESO DE ELABORACIÓN

Salsa aromática y densa. Elaborada a partir de zumo de frutas del bosque, vinagre de vino y mosto de uva concentrado.



FICHA LOGÍSTICA

PRODUCTO: DOÑA PEPA, SALSA BALSÁMICA DE FRUTOS DEL BOSQUE.

600 GR. 15 Ud/Caja. 80 Cajas./Palé.

300 GR. 15 Ud/Caja. 115 Cajas./Palé.



BODEGAS PÁEZ MORILLA



DOÑA PEPA AL VINAGRE DE JEREZ

Salsa Balsámica.

Se recomienda su empleo en el magret de pato, solomillos, creps, foies y en postres como los flanes, yogures y helados.



NOTAS DE CATA

Vista: Destacan sus tonalidades violáceas y su limpidez.

Nariz: Destacan las notas a frambuesa, mora, fresa y arándanos combinados con los ésteres propios del vinagre de Jerez, consiguiéndose un conjunto complejo y equilibrado.

Boca: Se caracteriza por sus sabores a fruta fresca y ácida. El sabor dulce aportado por el mosto de uva concentrado, presenta un complemento perfecto para la salsa.



PROCESO DE ELABORACIÓN

Salsa aromática y densa. Elaborada a partir de zumo de frutas del bosque, vinagre de vino y mosto de uva concentrado.



FICHA LOGÍSTICA

PRODUCTO: DOÑA PEPA, SALSA BALSÁMICA AL VINAGRE DE JEREZ.

600 GR. 15 Ud/Caja. 80 Cajas./Palé.
300 GR. 15 Ud/Caja. 115 Cajas./Palé.



BODEGAS PÁEZ MORILLA



DOÑA PEPA DE VINO TINTO

Salsa Balsámica.

Se recomienda su empleo en combinación con carnes asadas, flanes y yogures y ensaladas de fruta.



NOTAS DE CATA

Vista: A la vista destacan su tonalidad rojo cereza y limpidez.

Nariz: Se aprecian las notas a frutas rojas propias de la variedad tempranillo, fundamentalmente a fresas..

Boca: Se muestra estructurado y con equilibrio ácido y dulce.



PROCESO DE ELABORACIÓN

Salsa aromática y densa, elaborada a partir de vino tinto procedente de la variedad Tempranillo y mosto de uva concentrado..



FICHA LOGÍSTICA

PRODUCTO: DOÑA PEPA, SALSA BALSÁMICA DE VINO TINTO.

600 GR. 15 Ud/Caja. 80 Cajas./Palé.

300 GR. 15 Ud/Caja. 115 Cajas./Palé.



BODEGAS PÁEZ MORILLA



DOÑA PEPA DE VINAGRE DE MÓDENA

Salsa Balsámica.

Son un acompañamiento ideal para las carnes asadas, pescados a la plancha, pastas y rissotos, así como para frutas, ensaladas y helado de vainilla.



NOTAS DE CATA

Vista: Destacan sus tonalidades caoba y limpidez.

Nariz: Se aprecian las notas a fruta muy madura perfectamente armonizadas con las notas ácidas, caramelo, aromas de café y a chocolate amargo..

Boca: Presenta un buen equilibrio ácido-dulce, destacando su textura aterciopelada y los sabores a tostados y fruta madura como pasas, higos y café.



PROCESO DE ELABORACIÓN

Salsa aromática y densa, elaborada a partir de vinagre de Módena, vinagre de vino y mosto de uva concentrado.



FICHA LOGÍSTICA

PRODUCTO: DOÑA PEPA, SALSA BALSÁMICA DE VINAGRE DE MÓDENA.

600 GR. 15 Ud/Caja. 80 Cajas./Palé.

300 GR. 15 Ud/Caja. 115 Cajas./Palé.



BODEGAS PÁEZ MORILLA



GRAN GUSTO VINAGRE DE JEREZ.

Solera.

Procedente de crianza en botas de roble americano a partir de vinos de Jerez, de la variedad Palomino Fino. Con envejecimiento medio en barrica de 2 a 5 años y una graduación acética de 7°.

- 750 ML.
- 750 ML.
- 375 ML. 5 LITROS.



NOTAS DE CATA

Vista: Presenta un aspecto limpio y brillante, con tonalidades ámbar.

Nariz: Destacan sus aromas francos a ésteres, con reminiscencias a notas vínicas de Jerez.

Boca: Se presenta a la vez suave y punzante, con retrogusto agradable.



PROCESO DE ELABORACIÓN

Se elabora mediante el SISTEMA DE SOLERA, método tradicional empleado en la crianza de los vinos de Jerez. Del total de barriles de la SOLERA GRAN GUSTO, un 50% de los mismos son criaderas primeras de acetificación, abastecidas con vinos seleccionados en la zona de Jerez, y el resto constituyen la Solera de Envejecimiento, en donde el vinagre adquiere sus características típicas de color y sabor, tras el proceso tradicional de envejecimiento en barriles de madera de roble.



FICHA LOGÍSTICA

PRODUCTO: GRAN GUSTO (ETIQUETA BLANCA)

750 ML. 12 Ud/Caja. 40 Cajas./Palé.

PRODUCTO: GRAN GUSTO (ETIQUETA AMARILLA)

750 ML. 12 Ud/Caja. 40 Cajas./Palé.

375 ML. 24 Ud/Caja. 40 Cajas./Palé



BODEGAS PÁEZ MORILLA



BOTAVIN AL PEDRO XIMENEZ

VINAGRE DE JEREZ.

Solera.

Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez. Procedente de la acetificación de vinos de uva Palomino y Pedro Ximénez. Presenta una vejez aproximada de un año y una graduación de 6°.

750 ML.



NOTAS DE CATA

Vista: Destacan sus tonalidades ébano y brillo.

Nariz: Destacan sus aromas a pasas, conjugándose con gran armonía la intensidad aromática procedente de las fermentaciones acéticas.

Boca: Se presenta redondo, denso, y con un gusto agridulce característico.



PROCESO DE ELABORACIÓN

Vinagre elaborado con vinos de Jerez secos y vino Pedro Ximénez, acetificado mediante el sistema de soleras y criaderas, tanto el sistema de envejecimiento como los vinos de los que procede, en especial el Pedro Ximénez, le confieren a este vinagre sus características aromáticas y su toque ligeramente agridulce, muy adecuado tanto para su uso tradicional como para la alta cocina y repostería.



FICHA LOGÍSTICA

PRODUCTO: BOTAVIN AL PEDRO XIMENEZ

750 ML. 12 Ud/Caja. 40 Cajas./Palé.



BODEGAS PÁEZ MORILLA



EL RIOJE

VINAGRE DE JEREZ.

Solera.

Este vinagre es obtenido tras una crianza en botas de roble americano a partir de vinos de Jerez de Palomino Fino, con una vejez media de 2 a 5 años. Presenta una graduación acética de 7,5°.

750 ML.



NOTAS DE CATA

Vista: Presenta un aspecto limpio y brillante con tonalidades ámbar intensas.

Nariz: Aparecen notas de ésteres muy armonizados con aromas especiados a vainilla.

Boca: Muestra estructura y complejidad con retrogusto agradable. Sabor con notas de caramelo.



PROCESO DE ELABORACIÓN

Se elabora mediante el SISTEMA DE SOLERA, método tradicional empleado en la crianza de los vinos de Jerez. Del total de barriles de la SOLERA EL RIOJE, un 50% de los mismos son criaderas primeras de acetificación, abastecidas con vinagres seleccionados de nuestra Solera GRAN GUSTO, y el resto constituye La Solera de Envejecimiento, en donde nuestro vinagre adquiere sus características típicas de color y sabor, tras el proceso tradicional de envejecimiento en barriles de madera de roble.

www.bodegaspaezmorilla.com



FICHA LOGÍSTICA

PRODUCTO: EL RIOJE.

750 ML. 12 Ud/Caja. 40 Cajas./Palé.



BODEGAS PÁEZ MORILLA



RESERVA 25 VINAGRE DE JEREZ.

Reserva.

Este vinagre es obtenido tras una crianza en botas de roble americano a partir de vinos de Jerez de Palomino Fino, con una vejez de cinco a diez años. Presenta una graduación acética de 8°.

- 750 ML.
- 375 ML.
- 250 ML.

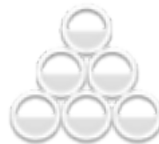


NOTAS DE CATA

Vista: Muestra un aspecto limpio y brillante y con tonalidades caoba.

Nariz: Destaca su gran armonía y aromas a crianza con notas especiadas recordando los vinos viejos de Jerez.

Boca: Se muestra a la vez delicioso, redondo, equilibrado y con gran intensidad, destacando el retrogusto propio de un producto de gran vejez.



PROCESO DE ELABORACIÓN

Se elabora mediante el SISTEMA DE SOLERA, método tradicional empleado en la crianza de los vinos de Jerez. Del total de barriles de la SOLERA RESERVA, un 50% de los mismos son criaderas primeras de acetificación, abastecidas con vinagres seleccionados de nuestra Solera GRAN GUSTO, y el resto constituye La Solera de Envejecimiento, en donde nuestro vinagre adquiere sus características típicas de color y sabor, tras el proceso tradicional de envejecimiento en barriles de madera de roble.

www.bodegaspaezmorilla.com



FICHA LOGÍSTICA

PRODUCTO: RESERVA PÁEZ MORILLA

750 ML. 12 Ud/Caja. 36 Cajas./Palé.

375 ML. 24 Ud/Caja. 40 Cajas./Palé.

250 ML. 15 Ud/Caja. 84 Cajas./Palé.



BODEGAS PÁEZ MORILLA



RESERVA 12 VINAGRE DE JEREZ.

Reserva.

Este vinagre es obtenido tras una crianza en botas de roble americano a partir de vinos de Jerez de Palomino Fino, con una vejez de dos a cinco años. Presenta una graduación acética de 7,5°.

750 ML.



NOTAS DE CATA

Vista: Presenta un aspecto limpio y brillante con tonalidades ámbar intensas.
Nariz: Aparecen notas de ésteres muy armonizados con aromas especiados a vainilla.
Boca: Muestra estructura y complejidad con retrogusto agradable. Sabor con notas de caramelo.



PROCESO DE ELABORACIÓN

Se elabora mediante el SISTEMA DE SOLERA, método tradicional empleado en la crianza de los vinos de Jerez. Del total de barriles de la SOLERA RESERVA, un 50% de los mismos son criaderas primeras de acetificación, abastecidas con vinagres seleccionados de nuestra Solera GRAN GUSTO, y el resto constituye La Solera de Envejecimiento, en donde nuestro vinagre adquiere sus características típicas de color y sabor, tras el proceso tradicional de envejecimiento en barriles de madera de roble.

www.bodegaspaezmorilla.com



FICHA LOGÍSTICA

PRODUCTO: RESERVA PÁEZ MORILLA

750 ML. 12 Ud/Caja. 40 Cajas./Palé.



BODEGAS PÁEZ MORILLA



RESERVA PÁEZ MORILLA VINAGRE DE JEREZ.

Reserva Premium.

Vinagre procedente de una cuidadosa selección de nuestras mejores botas de vinagre de la variedad Palomino Fino. Con una crianza superior al Vinagre Reserva 25. Su graduación es de 8°.

250 ML.



NOTAS DE CATA

Vista: Muestra un aspecto limpio, brillante y con tonalidades caoba intenso.

Nariz: Destaca su gran armonía y complejidad en ésteres procedentes de una crianza lenta armonizado con ciertas notas especiadas a vainilla.

Boca: Sabor fuerte y punzante con notas de almendra y vainilla. A la vez redondo, equilibrado con gran intensidad y estructurado.



PROCESO DE ELABORACIÓN

Se elabora mediante el SISTEMA DE SOLERA, método tradicional empleado en la crianza de los vinos de Jerez. Del total de barriles de la SOLERA RESERVA, un 50% de los mismos son Soleras Primeras de Envejecimiento, abastecidas con vinagres seleccionados de nuestra Solera GRAN GUSTO, y el resto constituye La Solera de Envejecimiento, en donde nuestro vinagre adquiere sus características típicas de color y sabor, tras el proceso tradicional de envejecimiento en barriles de madera de roble.

www.bodegaspaezmorilla.com



FICHA LOGÍSTICA

PRODUCTO: RESERVA PÁEZ MORILLA

250 ML. 12 Ud/Caja. 96 Cajas./Palé.



BODEGAS PÁEZ MORILLA



PÁEZ MORILLA AL PEDRO XIMÉNEZ VINAGRE DE JEREZ.

Reserva.

Procede de la acetificación y crianza en botas de vino Pedro Ximénez. Con una vejez superior a tres años y graduación de 6°.

250 ML.



NOTAS DE CATA

Vista: Destacan sus tonalidades ébano y brillo.

Nariz: Destacan sus aromas a pasas, conjugándose con gran armonía la intensidad aromática procedente de las fermentaciones acéticas.

Boca: En boca se presenta redondo, denso y con un gusto agridulce característico.



PROCESO DE ELABORACIÓN

Vinagre elaborado con vinos de Jerez secos y vino Pedro Ximénez, acetificado mediante el sistema de soleras y criaderas, tanto el sistema de envejecimiento como los vinos de los que procede, en especial el Pedro Ximénez, le confieren a este vinagre sus características aromáticas y su toque ligeramente agridulce, muy adecuado tanto para su uso tradicional como para la alta cocina y repostería.



FICHA LOGÍSTICA

PRODUCTO: RESERVA PÁEZ MORILLA

250 ML. 12 Ud/Caja. 96 Cajas./Palé.



BODEGAS PÁEZ MORILLA



PÁEZ MORILLA AL MOSCATEL VINAGRE DE JEREZ.

Reserva.

La acetificación de los vinos procedentes de uva Moscatel originan un vinagre agri dulce de gran aromaticidad. Presenta un envejecimiento superior a tres años y su graduación es de 6°.

250 ML.



NOTAS DE CATA

Vista: Presenta tonos ámbar ligeros y brillo.

Nariz: Se muestra como una combinación perfecta de aromas florales, notas dulzonas, a crianza y a ácido acético.

Boca: Se muestra sedoso y equilibrado con ciertas notas amargas.



PROCESO DE ELABORACIÓN

Vinagre envejecido mediante el sistema tradicional de soleras y criaderas. Elaborado con vinos de Jerez secos y Moscatel. Posee un aroma y sabor exquisitos, provenientes del tipo de envejecimiento, así como de los vinos con los que está elaborado. El Moscatel le aporta unos aromas característicos así como un ligero dulzor que lo hacen muy apropiado para la alta cocina, la repostería, o para diferenciar cualquier plato.



FICHA LOGÍSTICA

PRODUCTO: RESERVA PÁEZ MORILLA

250 ML. 12 Ud/Caja. 96 Cajas./Palé.



BODEGAS PÁEZ MORILLA



BOTAVIN

VINAGRE DE JEREZ.

Solera.

Vinagre especial para hostelería, procedente de la acetificación de vinos de Jerez y crianzas de 6 meses en barrica de roble americano. Su graduación acética es de 7°.

 5 LITROS.



NOTAS DE CATA

Vista: Presenta un aspecto limpio y brillante de color ámbar intenso o caoba ligero.

Nariz: Se muestra punzante y limpio, con ligeras notas especiadas.

Boca: Se presenta intenso y ligero.



PROCESO DE ELABORACIÓN

Se elabora mediante el SISTEMA DE SOLERA, método tradicional empleado en la crianza de los vinos de Jerez.

Con criaderas primeras de acetificación, abastecidas con vinos seleccionados en la zona de Jerez, y la Solera de Envejecimiento, en donde el vinagre adquiere sus características típicas de color y sabor, tras el proceso tradicional de envejecimiento en barriles de madera de roble.



FICHA LOGÍSTICA

PRODUCTO: BOTAVIN (GARRAFA PET)

5L. 3 Ud/Caja. 60 Cajas./Palé.



BODEGAS PÁEZ MORILLA



ADELANTADO VINAGRE DE JEREZ.

Gran Reserva.

Es un Vinagre procedente de una crianza superior a 10 años en botas de roble americano, a partir de Vino de Jerez de la variedad Palomino Fino. Tras su certificación por el Consejo Regulador, presentamos un producto de gran complejidad organoléptica.

500 ML.



NOTAS DE CATA

Vista: Presenta tonalidades caobas con bordes anaranjados, gran brillo y limpidez.

Nariz: Destaca su gran complejidad basada en los ésteres producidos durante los años de envejecimiento y los compuestos aromáticos extraídos de la madera de roble americano, dando como resultado un conjunto exuberante y muy bien equilibrado. Con notas de crianza a vainilla y a frutos secos.

Boca: Muy estructurado, de gran intensidad, con un retrogusto muy agradable donde la acidez se armoniza con notas balsámicas.



PROCESO DE ELABORACIÓN

Se elabora mediante el SISTEMA DE SOLERA, método tradicional empleado en la crianza de los vinos de Jerez. Del total de barriles de la SOLERA RESERVA, un 50% de los mismos son Soleras Primeras de Envejecimiento, abastecidas con vinagres seleccionados de nuestra Solera GRAN GUSTO, y el resto constituye La Solera de Envejecimiento, en donde nuestro vinagre adquiere sus características típicas de color y sabor, tras el proceso tradicional de envejecimiento en barriles de madera de roble.

www.bodegaspaezmorilla.com



FICHA LOGÍSTICA

PRODUCTO: ADELANTADO. GRAN RESERVA.

500 ML. 1Ud/Caja.



BODEGAS PÁEZ MORILLA

RESERVA PÁEZ MORILLA VINAGRE DE JEREZ.



Reserva Premium.

Vinagre procedente de una cuidadosa selección de nuestras mejores botas de vinagre de la variedad Palomino Fino. Con una crianza superior al Vinagre Reserva 25. Su graduación es de 8°.

500 ML.



NOTAS DE CATA

Vista: Muestra un aspecto limpio, brillante y con tonalidades caoba intenso.

Nariz: Destaca su gran armonía y complejidad en ésteres procedentes de una crianza lenta armonizado con ciertas notas especiadas a vainilla.

Boca: Sabor fuerte y punzante con notas de almendra y vainilla. A la vez redondo, equilibrado con gran intensidad y estructurado.



PROCESO DE ELABORACIÓN

Se elabora mediante el SISTEMA DE SOLERA, método tradicional empleado en la crianza de los vinos de Jerez. Del total de barriles de la SOLERA RESERVA, un 50% de los mismos son Soleras Primeras de Envejecimiento, abastecidas con vinagres seleccionados de nuestra Solera GRAN GUSTO, y el resto constituye La Solera de Envejecimiento, en donde nuestro vinagre adquiere sus características típicas de color y sabor, tras el proceso tradicional de envejecimiento en barriles de madera de roble.

www.bodegaspaezmorilla.com



FICHA LOGÍSTICA

PRODUCTO: RESERVA PÁEZ MORILLA

500 ML. 1Ud/Caja.