Quinta das Bágeiras
Rua Principal nº598, Fogueira 3780 - 523 Sangalhos
N 40.485177 ; W -8.499268
(+351) 234 742 102
mariosergio@quintadasbageiras.pt
www.quintadasbageiras.pt

MARCA: Quinta das Bágeiras

Região: Bairrada

Produto: Vinagre de vinho natural

Capacidade: 0,10cl

Álcool: 1,2%vol.

Acidez total: 10

Ingredientes adicionados: Sulfitos

Processo de fabrico: O agente principal transformador do vinho em vinagre, com a presença de ar chama-se "Micoderma aceti", dando-se assim à transformação do álcool em ácido acético. Uma temperatura entre 30º e 32º favorece o trabalho desta levedura. Um grau de álcool em volume transforma sensivelmente um grau de ácido acético. Este vinagre foi produzido a partir de vinhos são e a sua acidificação decorreu em ambiente adequado e de forma inteiramente natural durante 10 anos em madeira de carvalho. Os invulgares 10º de acidez total que apresenta são resultado deste processo moroso e constitui a base do seu excelente aroma e sabor.