



# Loxarel



**Nombre:** VINAGRE DE CABERNET  
SAUVIGNON DE LOXAREL

**Origen:** PENEDES

**Variedad:** CABERNET SAUVIGNON.

**Grado Alcohólico:** 6%

La fermentación Acética se realiza en barricas de roble americano con una solera de hace más de veinte años.

Posteriormente, es apagado con mosto natural.

El resultado es un vinagre agridulce, muy concentrado en gusto y aroma.

En gastronomía, a más de combinar muy bien con las ensaladas, es ideal para acompañar carnes y foie gras.