

Vinagres de Jerez Páez Morilla



Vinagres de Jerez Páez Morilla



Vinagre de Jerez "Gran Gusto"

Procedente de crianza en botas de roble americano a partir de vinos de Jerez de la variedad Palomino Fino. Presenta un aspecto limpio y brillante, con tonalidades ámbar. Destacan sus aromas francos a ésteres, con reminiscencias a notas vínicas de Jerez. En boca se presenta punzante y agradable. Con una graduación acética de 7° presenta un envejecimiento en barrica de un año.



Vinagre de Jerez "Reserva 12"

Este vinagre es obtenido tras una crianza en botas de roble americano a partir de vinos de Jerez de Palomino Fino. Presenta un aspecto limpio y brillante, con tonalidades ámbar intensas. Aparecen notas de ésteres muy armonizados con aromas especiados a vainilla. En boca muestra estructura y complejidad con retrogusto agradable. Presenta una graduación acética de 7,5°.

Vinagres de Jerez Páez Morilla



750 ML.

Vinagre de Jerez "El Rioje"

Procedente de crianza en botas de roble americano a partir de vinos de Jerez de la variedad Palomino Fino. Presenta un aspecto limpio y brillante, con tonalidades ámbar. Destacan sus aromas francos a ésteres, con reminiscencias a notas vínicas de Jerez. En boca se presenta punzante y agradable. Con una graduación acética de 7º presenta un envejecimiento en barrica de un año.



250 ML.

Vinagres de Jerez

Páez Morilla



Vinagre de Jerez "Reserva 25"

Procedente de vinagres de la variedad Palomino Fino, criados y envejecidos en botas de roble americano. Muestra un aspecto limpio, brillante y con tonalidades caoba. En nariz destaca su gran armonía y aromas a crianza con notas especiadas recordando a los vinos viejos de Jerez. En boca se muestra a la vez redondo, equilibrado, con gran intensidad y estructurado. Destaca un retrogusto propio de un producto de gran vejez. Su graduación es de 8°.



Vinagre de Jerez al Pedro Ximenez Botavín.

Procedente de la acetificación de vinos de uva Palomino y Pedro Ximenez. Destacan sus aromas a pasas, conjugándose con gran armonía la intensidad aromática procedente de las fermentaciones acéticas. En boca se presenta redondo, denso y con un gusto agridulce característico. Presenta una graduación de 6° y una vejez de aprox. a un año.

Vinagres de Jerez Páez Morilla



Vinagre de Jerez Reserva al Moscatel "Páez Morilla".

La acetificación de los vinos procedentes de uva Moscatel, originan un vinagre agridulce de gran aromaticidad. Presenta tonos ámbar ligeros y brillo. En nariz se muestra como una combinación perfecta de aromas florales, notas dulzanas, a crianza y a ácido acético. En boca se muestra sedoso y equilibrado, con ciertas notas amargas. Su graduación es de 6° y presenta un envejecimiento superior a 3 años.



Vinagre de Jerez Reserva al Pedro Ximenez Páez Morilla.

Procede de la acetificación y crianza en botas de vino Pedro Ximénez. Destacan sus aromas a pasas, conjugándose con gran armonía la intensidad aromática procedente de las fermentaciones acéticas. En boca se presenta redondo, denso y con un gusto agridulce característico. Presenta una graduación de 6° y una vejez superior a 3 años.

Vinagre de Jerez Reserva Páez Morilla.

Procedente de una cuidadosa selección de nuestras mejores botas de vinagre de la variedad Palomino Fino con una crianza superior al Vinagre Reserva 25. Muestra un aspecto limpio, brillante y con tonalidades caoba intenso. En nariz destaca su gran armonía y complejidad en ésteres procedente de una crianza lenta armonizado con ciertas notas especiadas a vainilla. En boca es a la vez redondo, equilibrado, con gran intensidad y estructurado. Su graduación es de 8°.

Vinagres de Jerez Páez Morilla



Vinagre de Jerez Gran Reserva Adelantado.

Procedente de una crianza superior a 10 años en botas de roble americano. Tras su certificación por el Consejo Regulador, presentamos un producto de gran complejidad organoléptica. A la vista se muestra limpio con tonalidades caoba y bordes verdosos. En nariz destaca su gran complejidad, armonía y exhuberancia con notas de crianza, a vainilla y a frutos secos.

Vinagres de Jerez Páez Morilla



BOTAVIN ESPECIAL HOSTELERIA"

Vinagre procedente de la acetificación de vinos de Jerez y crianzas de 6 meses en barricas de roble americano. Presenta un aspecto limpio y brillante de color ámbar intenso ó caoba ligero. En nariz se muestra punzante y limpio, con ligeras notas especiadas. En boca se presenta intenso y ligero. Su graduación acética es de 7°

SALSAS BALSAMICAS

DOÑA PEPA 300 GRS. Y 600 GRS.



- Elaboradas por Bodegas Páez Morilla, se obtienen por combinación de distintos ingredientes naturales y posteriormente espesadas mediante el empleo de últimas tecnologías.
- Están especialmente indicadas como condimento para carnes, patés, quesos, ensaladas, pastas, verduras, helados y frutas.
- Estos productos se han creado pensando en la necesidad de los chefs de disponer de unas salsas listas para usar, tanto como condimento, como para decoración de platos, sin olvidarnos de todas aquellas personas que cocinan en casa y disfrutan sorprendiendo a sus comensales.
- Las Salsas Balsámicas Doña Pepa, se presentan en 2 formatos 300 gramos. y 600 gramos.

SALSAS BALSAMICAS

DOÑA PEPA 300 GRS. Y 600 GRS.



Salsa Balsámica al Vinagre de Jerez "Doña Pepa"

Se elabora a partir de Vinagre de Jerez y Mosto de Uva Concentrado. Desde el punto de vista visual se caracteriza por sus tonos caoba y brillo. En nariz destacan sus notas punzantes características del ácido acético, que se armonizan con las notas dulzonas del mosto concentrado. En boca destacan sus sabores agridulces y textura que suponen un estímulo del sentido del gusto. Se recomienda su combinación con distintas pastas, arroces, carnes rojas y frutas rojas

SALSAS BALSAMICAS

DOÑA PEPA 300 GRS. Y 600 GRS.



Salsa Balsámica al Pedro Ximénez "Doña Pepa".

Se elabora a partir de vino Pedro Ximénez, vinagre de Jerez y mosto de uva concentrado. Destacan sus tonalidades ébano y brillo. En nariz destacan las notas dulzonas propias de frutos maduros y pasificados y aromas torrefactos a café y chocolate negro. En boca destaca su textura aterciopelada, gustos agradables y dulces. Se recomienda en combinación con diversos postres (flanes yogures, helados) y como contrapunto a quesos azules y carnes rojas.

SALSAS BALSAMICAS

DOÑA PEPA 300 GRS. Y 600 GRS.



Salsa Balsámica de Vino Tinto "Doña Pepa".

Elaborada a partir de vino tinto procedente de la variedad Tempranillo y mosto de uva concentrado. A la vista destacan su tonalidad rojo cereza y limpidez. En nariz se aprecian las notas a frutas rojas propias de la variedad tempranillo, fundamentalmente a fresas. En boca se muestra estructurado y con equilibrio ácido y dulce. Se recomienda su empleo en **combinación con carnes asadas, flanes y yogures** y ensaladas de fruta.

SALSAS BALSAMICAS

DOÑA PEPA 300 GRS. Y 600 GRS.



Salsa Balsámica de Vinagre de Módena "Doña Pepa".

Este producto se elabora fundamentalmente a partir de vinagre de Módena, vinagre de vino y mosto de uva concentrado. Desde el punto de vista visual destacan sus tonalidades caoba y limpidez. En nariz se aprecian las notas a fruta muy madura perfectamente armonizadas con las notas ácidas, caramelo, aromas de café y a chocolate amargo. En boca presenta un buen equilibrio ácido-dulce, destacando su textura aterciopelada y los sabores a tostados y fruta madura como pasas, higos y café. Son un acompañamiento ideal para las carnes asadas, pescados a la plancha, pastas y rissotos, así como para frutas, ensaladas y helado de vainilla.

SALSAS BALSAMICAS

DOÑA PEPA 300 GRS. Y 600 GRS.



Salsa Balsámica de Frutos del Bosque "Doña Pepa".

Elaboradas a partir de zumo de frutas del bosque, vinagre de vino y mosto de uva concentrado. Desde el punto de vista visual destacan sus tonalidades rojo picota y su limpidez. En nariz destacan las notas a frambuesa, mora, fresa y arándanos combinados con los ésteres propios del vinagre del Jerez, consiguiéndose un conjunto complejo y equilibrado. En 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. Se recomienda su empleo en el magret de pato, solomillos, creps, foies y en postres como los flanes, yogures y helados.

SALSAS BALSAMICAS

DOÑA PEPA 300 GRS. Y 600 GRS.



Salsa Balsámica a la Miel de Abejas "Doña Pepa".

Elaborada a partir Miel, Vinagre de Vino, y aromas naturales. Visualmente presenta una tonalidad ámbar que permite una excelente presencia en platos. En nariz afloran los aromas dulztones propios de la miel perfectamente ensamblados con notas balsámicas, de fruta madura y ligeros toques especiados. En boca se caracteriza por un perfecto equilibrio entre el dulce y el ácido. Destaca su textura aterciopelada en armonía con la frescura aportada por el vinagre. Se recomienda su empleo en postres orientales, quesos frescos, berenjenas y en combinación con los frutos secos.

Bodegas Páez Morilla

"DOÑA PEPA"



VINO PARA COCINAR Y VINAGRE DE VINO



El vino "Doña Pepa" PARA COCINAR es un vino corpulento, limpio y seco, envejecido en botas de roble.

El equilibrio y perfume que aporta este vino a los platos, es determinante para dar un resultado final soberbio y espectacular.

Por su gran calidad, un chorreón de "Doña Pepa" bastará para intensificar los sabores, y potenciar los ingredientes de sus recetas de cocina.

Vino Botella 750 ml. y Garrafa Pet 5 L.
Vinagre de Vino 250 ml.

