

Vinagres Páez Morilla

Pioneros en su comercialización y crianza.



Antonio Páez, el Rey del Vinagre

En 1.942, con tan solo 22 años empieza a comercializar por primera vez: Vinagre de Jerez. Algo inédito hasta entonces, ya que era un producto denostado, escondido, incluso apartado de las bodegas por considerarse un fallo en la producción del vino.

Hoy día es un producto de demostrado valor y reconocido prestigio.

El Vinagre de Jerez está amparado bajo su Denominación de Origen y regulado por su propio Consejo Regulador.

*"Me decían que estaba loco,
pero mi padre siempre tuvo esa idea en la cabeza
y al final le hice caso y comencé en este negocio"*

Antonio Páez Lobato
Fundador de Bodegas Páez Morilla

VINAGRES PÁEZ MORILLA



Crianza bajo sistema de Criaderas y Solera.





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 y exquisito sabor.

FORMATO:

Botella edición especial, 500ml; con estuche protector.

VINAGRE ESPECIAL EN ESTUCHE

Reserva Páez Morilla. Vinagre de Jerez, Reserva.

Vinagre procedente de una cuidadosa selección de nuestras mejores botas de vinagre de la variedad Palomino Fino. Su graduación acética es de 8º.

FORMATO:

Botella edición especial, 500ml; con estuche protector.





RESERVA 25, 750 ML.

Este vinagre es obtenido tras una crianza en botas de roble americano a partir de vinos de Jerez provinientes de uva palomino fino, con una vejez de 5 a 10 años. Presenta una graduación acética de 8º.

FORMATO

CAJA: 12 botellas BOTELLA: 750 ml.

CAJA 6 y/o 12 botellas BOTELLA: 375 ml.

CAJA: 12 BOTELLAS: 250 ML.



PÁEZ MORILLA, 250 ML.

Estos vinagres son obtenidos tras una crianza en botas de roble americano a partir de vinos de Jerez, con una vejez de 5 a 10 años.

Son tres tipos de vinagre muy selectos:

Vinagre de Jerez Reserva (8°AC)

Vinagre de Jerez Reserva al Pedro Ximénez (6°AC)

Vinagre de Jerez al Moscatel (6°AC)

FORMATO:

Caja 12 botellas

Botella: 250 ml.



RESERVA 12, 750 ML.

Este vinagre es obtenido tras una crianza en botas de roble americano a partir de vinos de Jerez provenientes de la variedad Palomino Fino; con una vejez de 3- 5 años. Presenta una graduación acética de 7,5°.

CAJA: 12 y/o 6 BOTELLAS

BOTELLAS: 750 ML.



EL RIOJE, 750 ML.

Este vinagre es obtenido tras una crianza en botas de roble americano a partir de vinos de Jerez provinientes de la variedad Palomino Fino; con una vejez mínima de 6 meses. Presenta una graduación acética de 7º.

CAJA: 12 y/o 6 BOTELLAS

BOTELLAS: 750 ML.



GRAN GUSTO 750 ML.

Este vinagre es obtenido tras una crianza en botas de roble americano a partir de vinos de Jerez provinientes de la variedad Palomino Fino; con una vejez mínima de 6 meses. Presenta una graduación acética de 7º.

CAJA: 12 y/o 6 BOTELLAS

BOTELLAS: 750 ML.