



## VINAGRE DE VINHO TINTO

**Capacidade** | 250 ml

**Método de fabrico** | Produzido através da fermentação de um vinho selecionado, rico em taninos, de cor granada, encorpado e estagiado durante um ano em barricas de madeira de carvalho francês, tornando-o macio e elegante.

**Sugestões de Consumo** | Ideal para temperar peixe, carne, saladas, molhos e marinadas.

Conservar em local seco e fresco, ao abrigo da luz e do calor.

**Acidez** | 7%



**Casa de Santa Vitória Sociedade Agro-Industrial**  
Herdade da Malhada, 7800 - 730 Santa Vitória  
Telefone: (+351) 284 970 170  
[www.santavitoria.pt](http://www.santavitoria.pt)