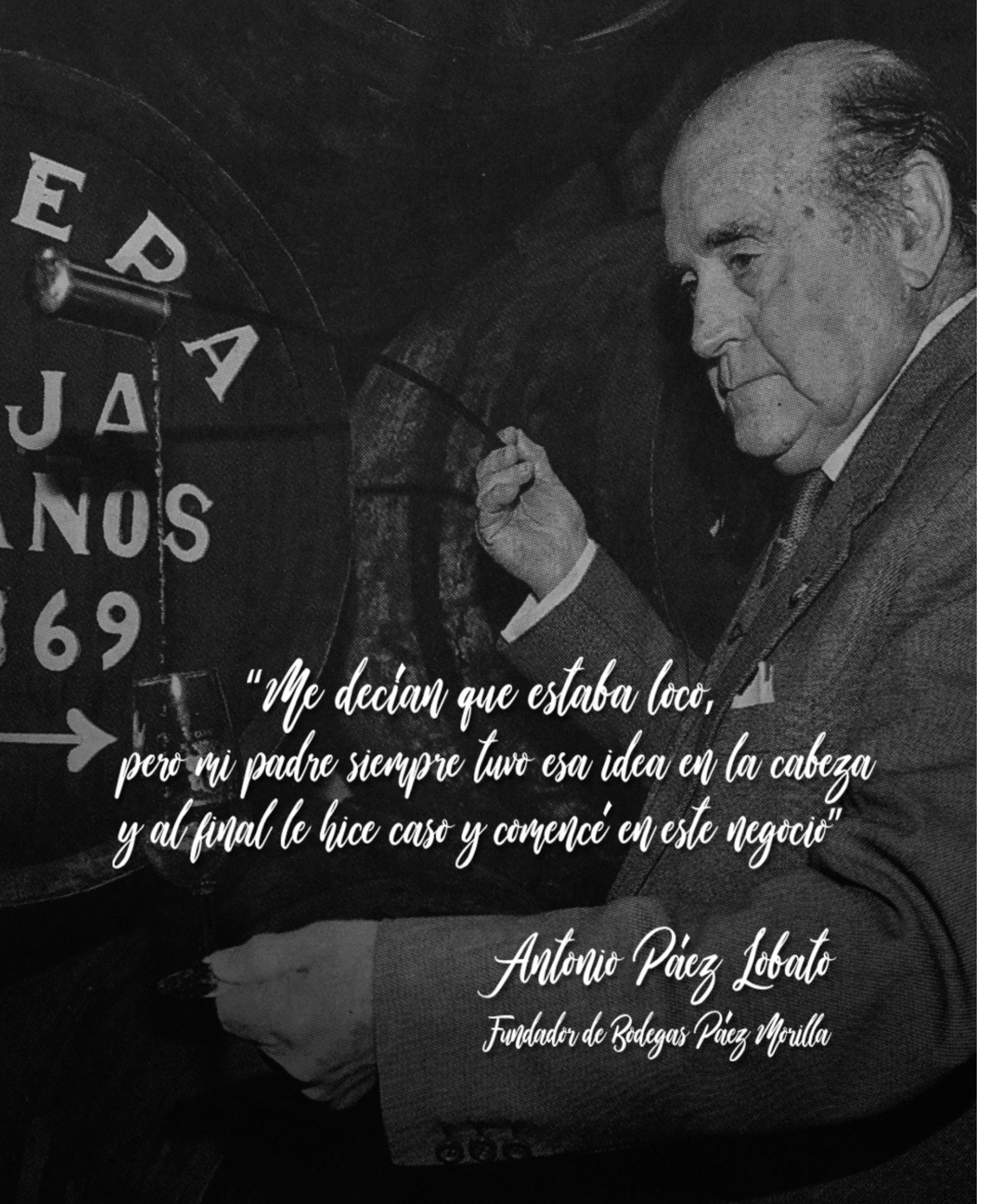
VINAGRES DE JEREZ PÁEZ MORILLA

Pioneros en su comercialización y crianza





Antonio Páez,
el Rey del Vinagre

En 1942, 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.

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.

CONTENIDO DE ACÉTICO: 9°

FORMATO:
Botella edición especial, 500ml; con estuche protector.



EL REY DEL VINAGRE

Vinagre de Jerez Gran Reserva

Color caoba intenso, limpio y brillante. Líquido, estructura media alta.
Muy equilibrado y complejo, ácido acético, especiado intenso, balsámicos y ésteres vínicos.
Ácido, con persistencia muy alta.

CONTENIDO DE ACÉTICO: 11,2°

FORMATO:
Botella de edición especial, 100 ml, con caja de regalo.



VINAGRE RESERVA ESPECIAL PÁEZ MORILLA EN CAJA

Vinagre de Jerez Reserva

Extraído cuidadosamente de barricas que contienen el mejor vinagre de la variedad Palomino Fino.

CONT. DE ACÉTICO: 8°

FORMATO: Botella de edición especial, de 500 ml, 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 provenientes de uva palomino fino, con una vejez de 5 a 10 años.

CONTENIDO DE ACÉTICO: 8°.

FORMATO:

- CAJA de 12 botellas → BOTELLA de 750 ml.
- CAJA 6 o 12 botellas → BOTELLA de 375 ml.
- CAJA de 12 botellas → BOTELLA de 250 ml.



RESERVA 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 de 12 botellas
- Botella de 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 a 5 años.

CONTENIDO ACÉTICO: 7,5°.

FORMATO:

- CAJA de 6 o 12 botellas
- BOTELLAS de 750 ml.



EL RIOJE, 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 mínima de seis meses.

CONTENIDO ACÉTICO: 7°.

FORMATO:

- CAJA de 6 o 12 botellas
- BOTELLAS de 750 ml.



GRAN GUSTO

Este vinagre se elabora a partir de vinos de jerez de la variedad Palomino Fino tras una crianza en barricas de roble americano durante un mínimo de 6 meses.

CONTENIDO ACÉTICO: 7°.

FORMATO:

- CAJA de 6 o 12 botellas
- BOTELLAS de 750 ml.



BODEGAS PÁEZ MORILLA