

# FORVM



## **Vinagre Agridulce de Cabernet Sauvignon**

Elaborado con vinos de la variedad Cabernet Sauvignon, los cuales son acetificados muy lentamente por un método artesanal, para poder preservar al máximo las cualidades del producto. Estos vinos, parcialmente acetificados, continúan la acetificación, junto con mosto de la misma variedad, en barricas de roble de 300 litros. Cuatro o cinco veces al año embotellamos sólo un 10% de cada barrica, o sea, trabajamos con un sistema similar al de soleras, con el que conseguimos mantener un alto porcentaje de producto envejecido. (8 años de crianza)

El resultado es un producto ideal para incorporar a la cocina cotidiana. Tiene infinitas posibilidades. Utilízelo en ensaladas de todo tipo, cuando guise, para caramelizar salsas, en gran variedad de postres, etc...

Hay que destacar que no filtramos el producto para poder mantener al máximo las cualidades iniciales.

Esto supone que puede producir un ligero sedimento, totalmente natural.



## **Vinagre Agridulce de Chardonnay**

Elaborado de manera muy similar al de Cabernet, pero con mayor renovación del contenido de las barricas, el FORVM Chardonnay es único en su género. (3 años de crianza)

Suave, agridulce y transparente, este vinagre es ideal sobretodo con platos a base de pescado y marisco, ya que no enmascara con su color aunque sus posibilidades son ilimitadas.

Al igual que el agridulce de Cabernet, este producto no se filtra y puede producir un ligero sedimento o turbidez totalmente natural.



## **Vinagre Agridulce Reserva de Cabernet Sauvignon**

Después de varios años elaborando el FORVM, decidimos que era el momento de dar a conocer y embotellar una pequeña parte de las reservas iniciales de este producto, con soleras de 10 años, las cuales mantuvimos estáticas más de 5 años.

Este agridulce ha permanecido todo este tiempo en barricas, dentro de barracas de piedra situadas en medio de nuestros viñedos. (16 años de crianza)

Cada año embotellamos sólo 400 litros.

Se trata de un agridulce diferente, con una gran personalidad y carácter, donde destacan notas resultantes de su largo envejecimiento.

Ideal para incorporar a sus recetas más exigentes y exquisitas.