

# AGUSTÍ TORELLÓ MATA

COMPLEMENTO GASTRONÓMICO PARA ALTA COCINA



## VINAGRE DE CAVA NATURE (Seco)

Se inicia el proceso partiendo de un cava nature. Durante 5 a 7 días, en un depósito a 25°C, se agita el cava para eliminar el carbónico y enriquecerlo de oxígeno alcanzando de este modo las óptimas condiciones para que el acetobacter transforme el alcohol en acético. Se llenan las barricas acetificadas de roble americano hasta los 2/3 de su capacidad por debajo del “velo” que forma el acetobácter. Serán necesarios entre 6 y 8 meses para que la bacteria transforme en acético todo el alcohol que no se ha evaporado en la barrica. Teniendo mucho cuidado de no romper el “velo” se vacían las barricas por debajo de éste para iniciar el proceso de crianza en barricas de roble francés. Transcurridos un mínimo de 12 meses de crianza, el vinagre se pule y clarifica y sus notas acéticas se funden y armonizan con los aromas afrutados y de crianza que caracterizan los cavas de Agustí Torelló.

Este vinagre de cava seco es limpio, fresco, con notas afrutadas y muy indicado para potenciar y respetar los aromas del producto: mariscos, legumbres, tártaros, pescados y carnes finas, quesos viejos, incluso helados. En general para aromatizar y potenciar cualquier plato de nuestra cocina.



## VINAGRE DE CAVA DULCE (Balsámico)



Se inicia el proceso partiendo de un cava dulce. Durante 5 a 7 días, en un depósito a 25°C, se agita el cava para eliminar el carbónico y enriquecerlo de oxígeno alcanzando de este modo las óptimas condiciones para que el acetobacter transforme el alcohol en acético. Se llenan las barricas acetificadas de roble americano hasta los 2/3 de su capacidad por debajo del “velo” que forma el acetobácter. Serán necesarios entre 6 y 8 meses para que la bacteria transforme en acético todo el alcohol que no se ha evaporado en la barrica. Teniendo mucho cuidado de no romper el “velo” se vacían las barricas por debajo de éste para iniciar el proceso de crianza en barricas de roble francés. Transcurridos un mínimo de 12 meses de crianza, el vinagre se pule y clarifica y sus notas acéticas se funden y armonizan con los aromas afrutados y de crianza que caracterizan los cavas de Agustí Torelló.

Este vinagre balsámico blanco es fresco, cítrico, muy indicado para hacer reducciones, caza, carpaccios finos y especiados, cocina oriental, pescados, postres, excelente con helado de vainilla y en general para complementar cualquier plato.