



MONTES CLAROS

VINAGRE DE VINHO TINTO



Borba
Alentejo
Portugal



Acidez Máxima: 7%
Maximum Acidity: 7%



O Vinagre de vinho tinto Montes Claros é elaborado a partir de vinhos tintos de qualidade tornando-o suave e aromático.

Montes Claros red wine vinegar is made from high quality red wines, making it smooth and aromatic.

O vinagre de vinho tinto Montes Claros é excelente para o tempero de alimentos crus ou cozinhados. É um vinagre para ir à mesa completando os sabores tradicionais de pratos mais elaborados aos mais delicados, ideal para aromatizar saladas e temperar uma grande diversidade de pratos como os de bacalhau, peixe grelhado ou saladas. É uma ótima entrada quando combinado com o Azeite Virgem Extra Adegade Borba e degustado com pão Alentejano.

Montes Claros's red wine vinegar is the perfect choice to season raw or cooked food. It is ideal to complement flavours in more elaborate and delicate traditional dishes, to season salads and a great variety of dishes, such as cod and other grilled fishes. You may serve it as an appetiser combined with Adegade Borba's Extra Virgin and bread from the Alentejo region.



Caixa de 12 garrafas x 0,50 L | Cases of 12 bottles x 0,50 L
Caixa de 12 garrafas x 0,25 L | Cases of 12 bottles x 0,25 L



Vinagre de Vinho Tinto
Montes Claros 0,50 L 5602154372252

Red Wine Vinegar Montes
Claros 0,50 L 5602154372252

Vinagre de Vinho Tinto
Montes Claros Cx 12 x 0,50 L 75602154372251

Red Wine Vinegar Montes Claros
Cases of 12 x 0,50 L 75602154372251

Vinagre de Vinho Tinto
Montes Claros 0,25 L 5602154372054

Red Wine Vinegar Montes Claros
Claros 0,25 L 5602154372054

Vinagre de Vinho Tinto
Montes Claros Cx 12 x 0,25 L 75602154372053

Red Wine Vinegar Montes Claros
Cases of 12 x 0,25 L 75602154372053

Boas Práticas de Transporte e Armazenagem

Para evitar alterações precoces nas características organolépticas e físico-químicas do vinagre, este deverá ser transportado e armazenado em boas condições ambientais.

Recommendations for Transport and Storage

In order to avoid any changes in the organoleptic and physical-chemical characteristics of the wine vinegar it should be transported and stored in good environmental conditions.

Versão/Edição 01 - Data: 28/05/2024 / Version/Edition 01 - Date: 28/05/2024



ADEGA
DE BORBA
Established 1955

www.adegaborba.pt



WINEinMODERATION.com
Art. de Vinho