

PROCESO DEL VINAGRE DE CAVA FERRET GUASCH

El vinagre de cava quizás es el que mejor condimenta cualquier tipo de alimento que lo requiera.

Por su gran finura no es dominante sobre el gusto del plato; su elaboración parte del vino sobrante del degüelle del CAVA, este vino que ha reposado y criado en botella un mínimo de dos a siete años hace su fermentación acética en barricas de roble con largo período de crianza, de tres a cuatro años.

Una vez terminado su ciclo, se guarda en depósitos y se embotella en pequeñas partidas según demanda del mercado.

En el caso del vinagre SECO, se embotella directamente.

En el caso del AGRIDULCE, es el mismo vinagre con una parte de jugo o mosto de uva. La cantidad de mosto agregado hemos procurado que sea un agridulce muy suave que exista realmente un buen equilibrio; evidentemente, antes de decidir un producto nos guiamos en primer lugar por nuestro criterio, efectuando muchos ensayos y posteriormente dándolo a probar o degustar.

En el caso del BALSÁMICO, es exactamente lo mismo que en los casos anteriores pero aquí, a parte del vinagre de cava más mosto de uva, agregamos un arropo de una fruta concreta sin caramelo ni colorantes, tampoco ningún conservante, solamente como antioxidante el SO₂ o Sulfuroso (sulfitos) en dosis mínimas que cumplan exclusivamente su cometido.

Atentamente,

Josep M. Ferret

