



alimentación y bebidas

Vinagre tradicional

Castell del Remei recupera su tradicional vinagre yema puro vino con el clásico etiquetaje, el que lucían las botellas en el siglo xx, tras conseguir la medalla de oro en la Exposición Internacional de Barcelona en 1929. **Castell del Remei** escribe la historia gastronómica de Cataluña, de tanta importancia en la región, ya que el vinagre procede de una solera del año 1800. Vinagre yema puro vino de **Castell del Remei** es muy viejo y se elabora de forma natural con vino de "yema" de primera calidad, procedente de mosto flor, y envejecido en barricas de roble durante muchos años. De color cereza madura, desprende un aroma intenso y ligeramente afrutado con una acidez agradable al paladar.

