



# CORTINHA VELHA



MONÇÃO  
E MELGAÇO  
VINAGRE DE  
VINHO VERDE  
DOC  
ALVARINHO



O vinagre maturado CORTINHA VELHA é elaborado a partir de vinho alvarinho, especialmente vinificado para acetificar, em barricas de carvalho de segunda utilização. As barricas são adaptadas de forma a permitir o correto arejamento e temperatura ótima para que as leveduras possam transformar o álcool do vinho em ácido acético. Todo o processo é artesanal e natural.

O vinho é mantido durante vários meses em barrica de madeira a uma temperatura que varia entre os 30 – 35°C. Durante estes meses o vinho acetifica e amadurece, tornando-se mais escuro, âmbar, e adquirindo sabores a madeira.

#### CORTINHA VELHA II, LDA

Lugar da Cortinha Velha - Cambeses | 4950 - 100 Monção | Portugal  
[www.cortinhaveilha.pt](http://www.cortinhaveilha.pt) | [geral@cortinhaveilha.pt](mailto:geral@cortinhaveilha.pt) | +351 916 999 604 +351 925 059 423