



LICOR DE CEREZAS

Este licor dulce, ha sido elaborado con cerezas y una combinación de hierbas y aguardiente de orujo de primera calidad, obtenido mediante el destilado de orujos seleccionados de las variedades de la comarca de el Bierzo (Mencia y Godello).

Presenta un extraordinario equilibrio entre la fruta y el alcohol por una parte y acidez y dulzor por otra. Aroma profundo a cereza y noble aguardiente, con fragancias persistentes y propias de la cereza.

FICHA TÉCNICA

Producto: LICOR DE CEREZAS

Variedad: Orujos Blancos (Godello) y Tintos (Mencia)

Almacenamiento del Bagazo: Depósitos de Poliéster

Tipo de Destilación: Tradicional a fuego directo

Maceración : Cerezas y una combinación de hierbas

Grado: 25% Vol.

Tipo de Botella: Dórica 70 cl.

NOTA DE CATA

Color.- Brillante con un color intenso a rojo cereza, cristalino.

Aroma.- Nariz intensa a cerezas y noble aguardiente.

Boca.- Su sabor recuerda a los matices de la propia fruta, suave, dulce y equilibrado en la boca, con un sabor persistente y agradable.

Temperatura óptima de consumo, entre 0°C y 10° C. Se recomienda no poner en el congelador para no perder los sabores.