



LICOR DE MADROÑOS

Este Licor Dulce, ha sido elaborado con Madroños 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 con un aroma profundo a madroños y noble aguardiente, combinado el sabor de los madroños con mucha armonía.

FICHA TÉCNICA

Producto: LICOR DE MADROÑOS

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

Almacenamiento del Bagazo: Depósitos de Poliéster

Tipo de Destilación: Tradicional a fuego directo

Maceración : Madroños y una combinación de hierbas.

Grado: 25% Vol.

Tipo de Botella: Dórica 70 cl.

NOTA DE CATA

Color.- Color naranja intenso con tonos amarillos.

Aroma.- Un aroma profundo a madroños y noble aguardiente.

Boca.- Perfecta combinación entre el Aguardiente y el sabor de los madroños, con un extraordinario equilibrio entre la fruta y el alcohol.

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