



LICOR DE NUECES

Este Licor Dulce, ha sido elaborado con Nueces 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 NUECES
Variedad: Orujos Blancos (Godello) y Tintos (Mencia)
Almacenamiento del Bagazo: Depósitos de Poliéster
Tipo de Destilación: Tradicional a fuego directo
Maceración : Nueces y una combinación de hierbas.
Grado: 25% Vol.
Tipo de Botella: Dórica 70 cl.

NOTA DE CATA

Color.- Color caoba claro con reflejos brillantes

Aroma.- Un aroma profundo a nueces y noble aguardiente, con fragancias persistentes y propias de las nueces.

Boca.- Perfecta combinación entre el Aguardiente y el sabor de las nueces, 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.