



## LICOR DE ROSAS SILVESTRES

Este licor dulce, ha sido elaborado con escaramujos (fruto pomoso de la rosa, en especial de la rosa silvestre), con 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 escaramujo y noble aguardiente, con fragancias persistentes y propias del fruto.

### FICHA TÉCNICA

**Producto:** LICOR DE ROSAS SILVESTRES

**Variiedad:** Orujos Blancos (Godello) y Tintos (Mencia)

**Almacenamiento del Bagazo:** Depósitos de Poliéster

**Tipo de Destilación:** Tradicional a fuego directo

**Maceración :** Escaramujos y una combinación de hierbas.

**Grado:** 25% Vol.

**Tipo de Botella:** Dórica 70 cl.

### NOTA DE CATA

**Color.-** Brillante e intenso.

**Aroma.-** Profundo aroma a escaramujo y noble aguardiente. Fragancias persistentes y propias del fruto.

**Boca.-** Perfecto equilibrio entre la fruta y el alcohol por una parte y acidez y dulzor por otra.

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