



Licor de Hierbas

Las hierbas aromáticas y digestivas que confieren a este licor han sido recogidas en su momento de máxima floración (Primavera), y convenientemente seleccionadas, lavadas y secas, maceradas y destiladas cuidadosamente en los alambiques siguiendo las más antiguas y complejas tradiciones de elaboración, obteniendo así su característico sabor, siendo finalmente combinado con una solución compuesta por orujo de excelente calidad.

Todos los aromas se funden en esta receta tradicional, perfectamente equilibrada que combina en maceración los diferentes sabores de las hierbas seduciendo los paladares más exigentes.

Temperatura óptima de consumo entre 8° y 10° C

Ficha Técnica

Producto.- Licor de Hierbas

Variedad.- Orujos Blancos (Godello) y Tintos (Mencia)

Almacenamiento del Bagazo.- Depósitos de Poliéster.

Conservación del Aguardiente.- Depósitos de Acero Inoxidable

Tipo de Destilación.- Tradicional al fuego directo.

Maceración.- Tipo infusión con frutos secos y hierbas

Grado.- 25% Vol.

Tipo de Botella.- Dórica 70 cl.

Nota de Cata

- **Color.-** amarillo, brillante y atractivo.
- **Aroma.-** Buena intensidad del conjunto de hierbas dulces y amargas que confieren este licor, acompañado de cilantro que lo hace más fresco y jovial.
- **Boca.-** al paso de boca se hace más expresivo y aparecen notas cítricas. Buen conjunto en perfecta armonía que destaca una maceración justa y natural.
Entrada suave con un leve toque amargo con elegancia hasta el final que sube por retronasal con franqueza y decisión
- **Temperatura óptima de consumo,** entre 8°C y 10°C.