



Licor de Miel

El Licor de Miel o también conocido como " Trampa de Osos", denominado así por una simpática historia desencadenada en Masuria (Prusia) donde unos granjeros atacados por una plaga de osos, decidieron llenar botes por todo el bosque con una mezcla de alcohol con miel para así poder atraparlos.

Este licor está indicado para los que prefieren el sabor dulce de la miel con una combinación de hierbas maceradas en aguardiente de Orujo.

Además de sus propiedades digestivas, este licor, nos permitirá disfrutar un poco más de la vida, debido a su pureza y artesanía.

Temperatura óptima de consumo entre 8°C y 10 °C.

Ficha Técnica

Producto.- Licor de Miel

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.- Miel con combinación de hierbas

Grado.- 25% Vol.

Tipo de Botella.- Dórica 70 cl.

Nota de Cata

- **Color.-** naranja cobrizo
- **Aroma.-** Buen e intenso aroma a miel recién cosechada del pana.
- **Boca.-** Intenso gusto a miel cosechada del panal, acompañado por una armoniosa acidez y dulzura sin ser pegajoso, gracias a su agradable contenido en alcohol.
- **Temperatura óptima de consumo,** entre 8°C y 10°C.