



Limonchello

Este licor ha sido realizado con la utilización de limones de piel gruesa, muy rica en aceites esenciales, mezclados con aguardiente de orujo de excelente calidad, consiguiendo así, un característico aroma y sabor para esta bebida, cuya calidad estriba en un proceso de elaboración muy escrupulosos.

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

Ficha Técnica

Producto.- *Limonchello*

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.- *Limones de piel gruesa*

Grado.- *20% Vol.*

Tipo de Botella.- *Dórica 70 cl.*

Nota de Cata

- **Color.-** *amarillo claro transparente*
- **Aroma.-** *Suave y ácido*
Boca.- *amable en boca con notas cítricas. Ácido y persistente en paladar. Realizado con la utilización de limones de piel gruesa, muy rica en aceites esenciales, mezclados con aguardiente de orujo de primera calidad.*
- **Temperatura óptima de consumo,** *entre 8°C y 10°C.*