



# Pacharán

Conocido desde la Edad Media, el Pacharán es un licor dulce y ligeramente ácido, obtenido por la maceración de endrinas, (fruto del endrino, que se encuentra en estado silvestre por toda la Comarca de el Bierzo) en aguardiente de orujo con un toque anisado.

De color rojo brillante intenso con aroma afrutado que denota su juventud, se recomienda tomarlo en copa o vaso de cristal, sin añadir hielo, ya que el exceso de agua reduce su sabor.

Después de las comidas o cenas se puede disfrutar ampliamente de su aroma y sabor, por su acción digestiva.

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

## Ficha Técnica

**Producto.-** Pacharán

**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.-** Endrinos.

**Grado.-** 20% Vol.

**Tipo de Botella.-** Dórica 70 cl.

## Nota de Cata

- **Color.-** Color rojo intenso que denota su juventud
- **Aroma.-** Intenso y frutoso
- **Boca.-** Perfecta armonía entre los endrinos y el anís con un paso suave y aterciopelado, dejando una sensación suave y grata después de haberlo tomado.

Se recomienda tomarlo en copa o vaso de cristal, sin añadir hielo, ya que el exceso de agua reduce su sabor.

- **Temperatura óptima de consumo,** entre 8°C y 10°C.