



Licor de hierbas



FICHA TÉCNICA: El Licor de Hierbas es una bebida suave de agradable paladar con un aroma natural. Está elaborado con la combinación de aguardiente de orujo y catorce especies diferentes de hierbas naturales tradicionales del campo gallego. Este licor es el resultado de una rigurosa selección de ingredientes, procesos y una lenta maceración (de 4 a 6 meses).

Las hierbas que se utilizan para su elaboración son: semillas de menta, naranjo, hierba luisa, hierba buena, té negro, té de roca, manzanilla, azahar, cilantro, anís verde, anís estrella, nuez moscada, canela y regaliz.



ANÁLISIS: Contenido alcohólico 35%



NOTAS DE CATA:

Vista: Color amarillo limón excepcionalmente limpio y brillante.

Olfato: Nariz particularmente compleja recordando a la hierba silvestre del campo con una gran variedad de matices herbáceos.

Gusto: En boca tiene un equilibrado dulzor, dejando un agradable retrogusto fresco y balsámico, en el que se perciben toques a cilantro y anís. ucturado, destacando sensaciones florales y balsámicas.



GASTRONOMÍA:

Producto de buena digestión y agradable sabor, se convierte en recomendable después de las comidas.