

Licores Serra da Estrela

ELABORACIÓN. Elaborado con bagazo de uva albariño. Para su producción se destilan los orujos y las lías. La proporción de éstas no será superior a 25 kg de lías por 100 kg.de orujo de uva utilizado. Se estabiliza el producto hasta -10 °C. Se realiza un análisis de control y finalmente, se llevan a cabo los procesos de filtrado y embotellado.

CATA.Aromas con finos rasgos herbáceos y amables, recuerdos de uva albariño madura. Al paladar es rotundo, rico en matices, amplio y persistente.



PACKAGING DE CARTÓN

0,70 L



ELABORACIÓN. Elaborado con bagazo de uva albariño. Para su producción se destilan los orujos y 12 hierbas aromáticas (romero, tomillo, coliadros, anís estrellado...). Envejecimiento del destilado, adición del azúcar y el alcohol etílico rebajándose el producto hasta el grado correcto. Por último, se realizan los análisis de control, el filtrado y el embotellado.

CATA. Vivo color amarillo con aromas que nos recuerdan al bosque. Sorprende su amable untuosidad, su riqueza en matices y un delicado sabor dulce.



PACKAGING DE CARTÓN

0,70 L



ELABORACIÓN. Elaborado con bagazo de uva albariño. Para su disposición se destilan los orujos y las lías, y se maceran junto al café (café super molido grueso, variedad Colombia Excelso). Adición del azúcar, el caramelo y el alcohol etílico rebajándolo hasta dejarlo en el grado idóneo. Análisis, filtrado y embotellado.

CATA. De claros aromas tostados del buen café, resulta denso, aterciopelado y profundo en boca.



PACKAGING DE CARTÓN

0,70 L

