



Licor de hierbas

Se realiza la destilación del orujo de uva conjuntamente con 12 variedades de hierbas entre las que destacan el anís, la manzanilla, el romero, o la regaliz. Una vez obtenido este destilado se procede a envejecer en barrica de Roble Francés de la variedad Limousín durante un periodo mínimo de 8 meses.

A la vista:

Licor verde esmeralda.

Nariz:

Licor de intensidad aromática con una gran armonía floral, ligeramente dulce en boca y alto grado de franqueza en las sensaciones percibidas, de bouquet muy agradable, redondo. Se conjuga a la perfección los aromas de las hierbas del campo, la manzanilla o la menta con el aroma de melocotón o de flores que aportan los orujos.

En boca:

Licor que invade la cavidad bucal con agradable sensación de calor dulce.

