



CREMA DE CHOCOLATE CON CEREZAS



ELABORACIÓN: partiendo de la maceración de cerezas delicadamente seleccionadas en nuestra aguardiente blanca base, obtenemos un fino destilado de cerezas al que añadimos nata líquida, caramelo, azúcar y cacao. Conseguimos entonces, mediante un cuidado proceso de emulsión, un delicioso postre líquido de baja graduación alcohólica.

NOTAS DE CATA: Color cacao rojizo. Intenso aroma a chocolate y recuerdos a frutas rojas. En boca, de entrada muy golosa, vivo sabor a chocolate seguido de notas de guindas. ¿Un bombón de licor?

PERFECT SERVE: Disfrútalo frío en vasito de shot o en vaso bajo con hielo... o date un gustazo añadiendo cremosa nata y "ponle la guinda" al momento.

70 cl. 15 % vol

