



LICOR DE HIERBAS



ELABORACIÓN: tras una cuidada destilación previa maceración en nuestra aguardiente blanca junto con 10 hierbas y especias medicinales (cilantro, regaliz, canela, menta, manzanilla, limón, nuez moscada, tomillo, hinojo y hierba luisa) para extraer la esencia y propiedades de cada una de ellas, rectificamos a 30% vol con agua pura y endulzamos para conseguir un licor digestivo suave y delicado.

NOTAS DE CATA: Color amarillo limón con destellos verdosos. En nariz es balsámico, fresco y herbal, destacando las notas cítricas bien integradas con las especias. De entrada dulce en boca, sus notas botánicas bien equilibradas aportan un leve amargor final de agradable calidez y fina persistencia.

PERFECT SERVE: Siempre frío. En vasito de chupito, pudiendo añadir un twist de limón, o en vaso con hielo cubo o picado, aderezado con piel de limón, lima, menta o hierbabuena... ¿un mojito de licor de hierbas?

70 cl. 30 % vol

