



LICOR DE HIERBAS

Galicia calidade

En Galicia, hace cientos de años, se pensó que el aguardiente de orujo podría mejorarse con las hierbas más aromáticas de nuestra tierra.

- Denominación geográfica Licor de Hierbas de Galicia.
- 100% aguardiente de orujo (obtenido de la destilación del bagazo de Ponte da Boga) donde hierbas aromáticas-medicinales se maceran durante 20 días.
- Selección de hierbas: anís en grano, azahar, canela en rama, cilantro, hierba luisa, manzanilla, menta, corteza de naranja, nuez moscada, regaliz, te negro y te roca.
- Destilación de **arrastre de vapor**. Un sistema a bajas presiones que filtra y arrastra las mejores sustancias volátiles rechazando los compuestos de degradación. Posteriormente, el producto se remueve para homogeneizar el licor, obteniendo destilados de máxima calidad y complejidad organoléptica.

PERFIL

FRUTA	● ● ● ● ●
CUERPO	● ● ● ● ●
DIGESTIVO	● ● ● ● ●
ACIDEZ	● ● ● ● ●
ALCOHOL	● ● ● ● ●

Temperatura de servicio  6-10°C



MATIZ DEL LICOR
Dorado con tonos herbáceos.

SABORES DOMINANTES



MANZANILLA



ANÍS



AROMA
Delicado equilibrio entre aromas fragantes herbáceos “dulces” y la base de aguardiente.

Capacidad 50 cl.
Vol. Alc. 30%

