

DO FERREIRO

Licor de Hierbas de Galicia DO FERREIRO



Visual: Color pálido amarillo verdoso.

Nariz: De media intensidad. Destacadas notas de flores amarillas (chorima y mimosas), notas herbáceas (menta, romero, anisados) especiados (canela, clavo) y caramelo.

Boca: Ligero, de suave paso y agradable recuerdo. Aromático y sabroso.

Método de elaboración: Maceración de aguardiente con una selecta y sabia combinación de 12 hierbas medicinales y aromáticas.

Grado alcohólico: 35°

Fase visual: Color amarillo brillante con destellos verdosos.

Fase olfativa: Muy elegante y armonioso en nariz, con delicados matices a hierbas florales y un ligero toque balsámico.

Fase gustativa: Equilibrado, goloso y persistente.