



FILLABOA®



LICOR DE HIERBAS FILLABOAS

VARIEDAD 100% albariño.

ELABORACIÓN

Este licor de triple destilación se elabora macerando las hierbas aromáticas (anís, canela, regaliz, nuez moscada, manzanilla, cilantro, hinojo, tomillo y romero) durante un mes en aguardiente de orujo de Galicia. Después, es destilado para posteriormente añadir azúcar. Antes de su embotellado, se mantiene en reposo durante un mes para obtener un producto cristalino y de intenso aroma.

NOTA DE CATA

VISTA: Es cristalino y de color limón maduro.

NARIZ: Predominan los aromas dulces a cítricos y fragancias de plantas aromáticas.

BOCA: Destaca el sabor a fruta (manzana) y a balsámicos sobre un fondo de orujo delicado y refinado. Es dulce, con entrada suave y notas de plantas aromáticas vía retronasal. Su postgusto es largo y seductor.

Origen: I.G. Licor de Hierbas de Galicia.

Grado Alcohólico: 35%.

Guarda Potencial: 5 años.

Temperatura de Servicio: 8-10 °C.

Formato de la Botella: 50 cl.