



FILLABOA®

LICOR DE HIERBAS DE GALICIA FILLABOA



ELABORACIÓN

Este licor se elabora macerando en frío una selección de hierbas aromáticas, menta y manzanilla, entre otras. Después, es destilado para posteriormente añadir Aguardiente de Orujo de Galicia. Antes de su embotellado, se mantiene en reposo 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 via retronasal. Su postgusto es largo y seductor.

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

Grado Alcohólico: 35% vol.

Guarda Potencial: 5 años

Temperatura de Servicio: 8 -10 °C.

Formato de la Botella: 50 cl.