PACHARÁN PANIZO

DESCRIPCIÓN:

El Pacharán Panizo se elabora con una selección de las mejores **endrinas** maceradas durante tres meses en **anís** de primera calidad. De capa media-alta y aromas frutales y complejos, presenta toques de pomelo y cítricos. En boca es afrutado, equilibrado y redondo, dejando en el paladar un final untuoso de anís y endrinas. Ideal para tomar frío, sólo o con hielo. Llama la atención su tono rojizo intenso.

Embotellado en una original frasca de cristal antideslizamiento, con vertedor incorporado, tapón de corcho natural y cabeza de madera.

Contenido: 70 cl. Grado alcohólico: 25%Vol.

PREMIOS:

- **Medalla de Oro.** International Awards VIRTUS 2024. Lisboa.
- **Medalla de Plata.** 17 Concurso Internacional de Espirituosos CINVE. Madrid. 2021

NOTA DE CATA. POR CUSTODIO LÓPEZ ZAMARRA:

Color rojo cobrizo, muy luminoso. Aromas de frutos rojos y endrinas maduras, con notas de finos anisados.

En boca resulta delicado e intenso, limpio, fresco, muy frutal, con un dulzor nada empalagoso. Alcohol bien integrado. Final muy persistente.