LICOR DE HIERBAS

DESCRIPCIÓN:

Nuestro **Licor de Hierbas** se obtiene a partir de aguardiente de orujo macerado durante tres meses con 33 clases diferentes de hierbas, entre las que se encuentran manzanilla, palulu, hierba luisa, nuez moscada, naranja....

Una vez acabado el proceso de **maceración**, se endulza ligeramente. Antes de ser envasado se somete a un proceso de filtrado en frío para que nunca le aparezcan nieblas y precipitaciones en botella.

El licor de hierbas resultante tiene un color amarillo cristalino y suave aroma a hierbas silvestres, mentolados y cítricos.

Finalmente, se embotella en una **original frasca** de cristal antideslizamiento, con vertedor incorporado, tapón de corcho natural y cabeza de madera.

Contenido 70 cl. Grado alcohólico: 30 % Vol.

Dentro de los productos de Orujos Panizo existen diferentes presentaciones del Orujo o Licor de Hierbas:

- Como parte de la botella apilable de licores de orujo Panizo.
- Como botella en forma de cubo de licor de hierbas de 10 cl.
- Como miniatura de 5 cl. dentro de la colección de miniaturas Panizo.
- Como miniatura de 5 cl. dentro de la botella apilable de miniaturas Panizo.

PREMIOS:

- Medalla de Oro. XX Concurso Internacional de Espirituosos CINVE 2024
- Medalla de Oro. V Concurso Internacional Vinos, Espirituosos y AOVES VIRTUS 2023
- Medalla de Oro. XIII Concurso Internacional de Vinos y Espirituosos CINVE 2017
- 90 puntos Guía Peñín

NOTA DE CATA. POR CUSTODIO LÓPEZ ZAMARRA:

Precioso color, amarillo limón vivo y luminoso. Aromas finos e intensos con hierbas aromáticas, mentolados, cítricos, piel de membrillo, que dejan una sensación muy fresca.

Encuentro sedoso y fresco en la boca, con recuerdos cítricos. Adecuado dulzor de hierbas aromáticas. Final intenso y delicado.