Descripción: Ratafia de l'Ermità dels Pirineus es una ratafia tradicional catalana, elaborada a partir de una receta del siglo XVIII encontrada en los archivos de los Capuchinos por Fra Valentí Serra de Manresa2. Se distingue por su intensidad aromática y equilibrio, con una mezcla de 17 plantas aromáticas y frutas maceradas en aguardiente de vino2.
Características: Graduación alcohólica: 26%.
Formato: 50 cl.
Color: Ámbar oscuro.
Aroma: Hierbas mediterráneas, frutos secos y especias.
Sabor: Dulce y complejo, con notas balsámicas y un final persistente.

La receta original se basa en la maceración de hierbas y frutas en aguardiente de vino, siguiendo un proceso artesanal que ha perdurado durante siglos2.

Elaboración:

Maridaje y consumo:

## $La Branca\ Online$

## Ratafia De L'ermità Dels Pirineus



Capacidad: 70 cl Peso aproximado: 1.60 gr

## Ratafia

Catalogado. Pocas existencias

14.50

IVA del 21 % incluido