

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.

Elaboración:

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.

Maridaje y consumo:

Ideal para disfrutar solo, con hielo o en cócteles, servido a temperatura ambiente o ligeramente frío

La Branca Online

Ratafia De L'ermità Dels Pirineus



Quantitat: 70 cl

Pes aproximat: 1.60 gr

Ratafia

Catalogat. Molt poques existències

14.50

IVA del 21 % inclòs

8429144888886