Descripció: 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.

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

Sabor: Dulce y complejo, con notas balsámicas y un final persistente.

Elaboración:

ha perdurado durante siglos2.

Maridaje y consumo:

$La Branca\ Online$

Ratafia De L'ermità Dels Pirineus



Quantitat: 70 cl Pes aproximat: 1.60 gr

Ratafia

Catalogat. Poques existències

14.50

IVA del 21 % inclòs