

La Branca Online

Ratafia De Bellmunt Mina De Magnolies



Capacidad: 70 cl
Peso aproximado: 1.60 gr

Ratafia

Catalogado. Muy pocas existencias

14.25

IVA del 21 % incluido

Descripción: Ratafia de Bellmunt Mina de Magnòlies es una ratafia artesanal elaborada en Bellmunt del Priorat, siguiendo una receta tradicional transmitida de generación en generación². Se distingue por su perfil floral y balsámico, con una maceración única de pétalos de magnolia.

8437013437073

Características:

Graduación alcohólica: 28%.

Color: Ámbar oscuro con reflejos dorados.

Aroma: Intensamente floral, con notas de magnolia, saúco y naranjo.

Sabor: Entrada fresca y balsámica, con matices amargos de nueces verdes y especias suaves.

Elaboración:

Los pétalos de magnolia se maceran con flores de saúco, naranjo, especias y nueces verdes en damajuanas al sol durante 40 días. Luego, se realiza el coupage y se deja envejecer en depósitos para equilibrar el producto final³.

Maridaje y consumo:

Ideal para disfrutar solo, con hielo o en cócteles, resaltando su carácter suave y especiado.

Precio orientativo a día 15.04.26, este puede variar según disponibilidad y existencias. Las imágenes mostradas pueden no coincidir con el producto. .La venta esta prohibida a menores de 18 años.