

La Branca Online

Ratafia De Bellmunt Mina De Magnolies



Quantitat: 70 cl
Pes aproximat: 1.60 gr

Ratafia

Catalogat. Molt poques existències

14.25

IVA del 21 % inclòs

Descripció: Ratafia de Bellmunt Mina de Magnòlies es una ratafia artesanal elaborada en Bellmunt del Priorat, siguinto 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.

Preu orientatiu a dia 15.04.26, aquest pot variar segons disponibilitat i existències. Les imatges mostrades poden no coincidir amb el producte. La venda està prohibida a menors de 18 anys.