



MAGIA BLANCA

LICOR DE PERA

DOÑIHUE

25% ALC/VOL



Licor de Pera Premium, que se obtuvo a través de la maceración de peras frescas en aguardiente resultante de la doble destilación de vinos Cabernet Sauvignon de Almahue. Posteriormente se elaboró un sirope de peras, el cual fue agregado al aguardiente previamente macerado, de modo de obtener un producto equilibrado y de alta calidad.

Se buscó un dulzor balanceado con un porcentaje de aproximadamente 120 gr de azúcar por litro.

Notas de Cata

Este licor se caracteriza por un color ambarino suave, con reflejos dorados y brillantes. Su textura oleosa en primera nariz abre el perfume de la pera utilizada combinada mágicamente con las notas de frutas rojas del aguardiente, evoluciona en membrillo dulce y flores blancas. Con un dulzor extremadamente balanceado, deja percibir los intensos aromas de su origen resaltando el sabor de peras frescas en almíbar. Un licor suave, equilibrado, largo y de alta persistencia.



DESTILERÍA