



Amarguinha



FICHA TÉCNICA

🏠 CASA REDONDO

📍 ALGARVE - PORTUGAL

🍷 LICOR

🌐 LA PRODUCCIÓN DE AMARGUINHA COMIENZA EN LA RIGUROSA SELECCIÓN DE SUS COMPONENTES Y TERMINA EN UN PERIODO DE MADURACIÓN REALIZADO EN BARRICAS DE ROBLE, LO QUE LE CONFIERE UNA ESTABILIZACIÓN Y RIQUEZA DE AROMAS INCOMPARABLE

NOTA DE CATA

-VISUAL: Blanco cristalino

-AROMA: Sutiles notas de almendra amarga acompañadas de matices ahumados

-SABOR: Las notas representadas en nariz se traducen perfectamente al paladar caracterizado por el sabor de la almendra amarga junto al tostado meloso de la barrica