



CREMA DE LICOR

Toda la fuerza y el sabor de nuestro orujo, suavizada por la dulzura de la crema de leche. Disfrutarás de Galicia en cada sorbo.

- 100% aguardiente de orujo (obtenido de la destilación del bagazo de Ponte da Boga) donde se macera la canela durante un mínimo de 2 días, tras lo cual se mezcla con base de crema láctea y se homogeneiza.
- Destilación de arrastre de vapor. Un sistema a bajas presiones que filtra y arrastra las mejores sustancias volátiles rechazando los compuestos de degradación. Posteriormente, el producto se remueve para homogeneizar el licor, obteniendo destilados de máxima calidad y complejidad organoléptica.



Vol. Alc. 15%

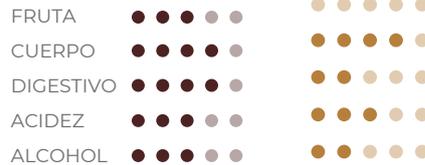
Capacidad 70 cl.

Temperatura de servicio

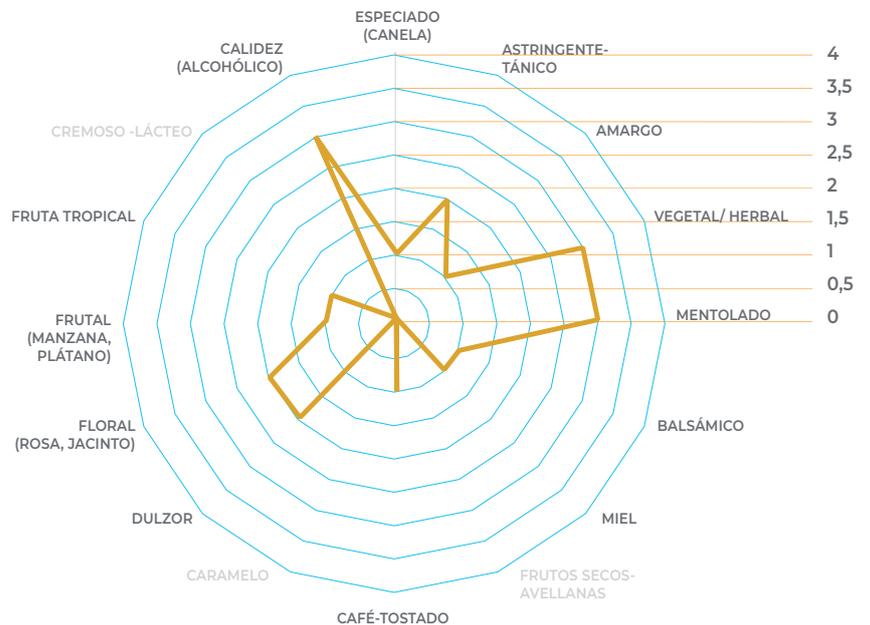
6-10°C

Hijos de Rivera

PERFIL



RUEDA SENSORIAL



MATIZ DEL LICOR
Ocre claro.



SABORES DOMINANTES



AROMA
Dulce fusión entre el intenso aroma de la canela y la fina crema de leche con un toque delicado del aguardiente.