



LICOR FINO DE CAMELO

Alcohol obtenido de la destilación de vinos seleccionados tintos, ensamblado luego con un caramelo natural, suave y aromático, con el toque justo de almíbar.

Guarda: Puede conservarse entre 2 a 5 años, en lugar oscuro a 15° C.

Consumo ideal: En copa de coñac entre 14° - 17° C.



NOTAS DE CATA

Color: Ambar cristalino, con tonalidades doradas.

Aroma: Intensa presencia del caramelo, con elegantes destellos perfumados de especias como laurel y ahumados de roble.

Sabor: Entrada redonda, suave con un dulce integrado y sabroso, muy agradable para tomar.



Alcohol:
18,5% ALC./VOL.

• CASA •
TAPAUS
DESTILADOS

MENDOZA - ARGENTINA