

Pacharán Casero Otaola 1 L



Pacharán casero Premium elaborado en Jerez

Calificación Sin calificación

Precio

precio 10,33 €

[Haz una pregunta sobre este producto](#)

Descripción

Pacharán Casero Otaola

Pacharán Casero Otaola es un **licor o aguardiente de endrinas** que posee un gran equilibrio de aromas y un intenso sabor a fruta y anís. Se elabora mediante la maceración de endrinas durante un periodo superior a 6 meses en alcohol anisado. El nombre de este licor proviene del euskera, de la palabra "basaran", que significa "endrina". Pertenece a Bodegas Díez Hermanos, fundada en 1876 en Jerez. En 1979 adquirieron la empresa "Marqués del Mérito", por lo que su nombre cambió a Díez-Mérito.

Elaboración

La recolección de las endrinas se lleva a cabo a mano en otoño, en su momento óptimo de maduración. Una vez en bodega, la fruta se macera en alcohol anisado durante un periodo de 6 meses como mínimo. Una vez concluido este paso, se procede a añadirle esencias de anís y almíbar.

Notas de Cata

A la vista es muy vistoso, de color cereza. Al olfato desprende aromas a endrinas anisadas. Al paladar es intenso y muy agradable, con mucho sabor. Se aconseja degustarlo después de las comidas, en frío, a una temperatura de 5º, o bien con hielo. Graduación: 25%.

Comentario

Domingo, 29 Octubre 2017

Pacharán Casero Otaola

Belén Muñoz