

Pacharán Ruavieja 70 cl



Pacharán elaborado mediante maceración de endrinas en anís

Calificación Sin calificación

Precio

precio 9,24 €

[Haz una pregunta sobre este producto](#)

Descripción



Pacharán Ruavieja

Pacharán Ruavieja es un licor que se elabora mediante **maceración de endrinas**, un fruto de la familia de la ciruela, en anís. Pertenece a **Licores Ruavieja**, cuyos orígenes se remontan a 1889, de la mano de la familia Rodríguez Ovalle. Poseen una larga tradición en la elaboración de orujos, licores y aguardientes gallegos de la más alta calidad.

Notas de Cata

A la vista muestra color rojo intenso, con gran brillo e intensidad. Al olfato es muy aromático, donde destacan los aromas a frutas. Al paladar es fresco y suave, con sabor equilibrado a fruta y anís, además de notas a regaliz. Se recomienda servirlo frío (entre 6º y 8º) en un vaso ancho con hielo y removerlo con suavidad. Graduación: 25%.



Comentario

Martes, 16 Enero 2018

Realizado con la maceración de las mejores endrinas en anises de primera calidad.

Fernando Calderón

Domingo, 29 Octubre 2017

Pacharán Ruavieja

Belén Muñoz