

Ficha técnica

TARTA DE MANZANA

ON THE ROCKS

LICOR DE TARTA DE MANZANA 14%vol

Este licor es el mejor ejemplo de como convertir un postre en un placer para beber. Su sabor es el resultado de la acertada combinación de canela y manzana que le confiere su sabor característico

Servir muy frío, solo o con hielo, usar en coctelería o para potenciar el sabor de tus postres

REGLAMENTACIÓN

Reglamento (CE) no 110/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo de 15 de enero de 2008 relativo a la definición, designación, presentación, etiquetado y protección de la indicación geográfica de bebidas espirituosas y por el que se deroga el Reglamento (CEE) no1576/89

NOTA DE CATA



Color oro fino, con reflejos ambar y caoba



Presenta notas de fruta madura y canela, que recuerdan a una manzana cocida



En boca es moderadamente ácido y con sensación ligeramente untuosa y fina astringencia final, Destacan las notas de manzana cocida y la persistencia de la canela

ÚLTIMAS DISTINCIONES

Nacionales



Internacionales



Detalles	
Consumo preferente	12 M (*)
Conservación	Lugar fresco
Destino	+18 años
EAN 0,5L	8437015041001
EAN 0,7L	8437015041377
Embalaje primario	
Botella	Redonda vidrio
Volumen	0,5L - 0,7L
Tapón	Sintético + madera
Etiquetado	Etiqueta y contra adhesivas
Lote	Impreso en contra
Embalaje secundario	
Caja	6 botellas

(*)Para las bebidas alcohólicas con grado alcohólico superior al 10%, no es necesario indicar la fecha del consumo preferente (BOE 71, Marzo 88). Sin embargo, al no llevar ningún tipo de aditivo o estabilizante se aconseja consumirlo dentro de fecha de consumo preferente para disfrutar de toda su calidad