



ABADÍA
DA·COVA

CREMA DE LICOR

Crema Original de Licor de Abadía da Cova.

Elaboración: Añadimos a los destilados una base láctea que aderezamos con nuestra receta particular, y dejamos macerar hasta que esté en el punto óptimo.

Cata: Del color del roble blanco. Brillante y denso. Nariz de gran intensidad, dulce y con recuerdos a vainilla, canela y tofe. En boca es amplio y sedoso y muy suave, con notas de bollería fina.

Temperatura de servicio: 6/8° Grado: 15% vol.

Capacidad: 500/700 ml.

