



ABADÍA
DA COVA

LICOR DE HIERBAS DE GALICIA

Licor de hierbas, procedente de la destilación de uvas de nuestras propias vinificaciones, y de otras ampradas en la D.O Ribeira Sacra.

Indicación Geográfica: Licor de Hierbas de Galicia.

Varietades: Mencía.

Elaboración: Destilación por arrastre de vapor con rectificadores en alambiques de 250Kg. Solo se aprovechan los corazones de destilación. Posterior maceración con una cuidada selección de más diez tipos de hierbas, muchas de ellas medicinales, que reposan durante un tiempo mínimo de un mes.

Cata: De aspecto cristalino y brillante con un tono limón
Aroma de fruta escarchada, tonos anisados, flores frescas y hierbas del monte En boca es largo, balsámico, equilibrado y de agradable final.

Temperatura de servicio: 10/12°.

Grado: 31% vol.

Capacidad: 500/700 ml.

Guía de vinos, destilados y bodegas de Galicia 2017: Plata.

Guía de vinos, destilados y bodegas de Galicia 2018: Plata.

