



ABADÍA
DA COVA

CREMA DE CHOCOLATE Y CEREZAS

Capricho de chocolate y cerezas de Abadía da Cova.

Elaboración: Añadimos a los destilados una base láctea que aderezamos con nuestra receta personal. Maceramos el periodo necesario para que alcance el equilibrio deseado.

Cata: Aspecto limpio y untuoso. En nariz es aromático, con toques lácteos, de chocolate, tofe y frutos secos. En boca es denso, dulce e intenso, con un largo retrogusto a fruta roja y cacao.

Temperatura de servicio: 6/8°.

Grado: 15% vol.

Capacidad: 700 ml.



AÑO 2016