



ABADÍA
DA COVA

LICOR DE MIEL DE GALICIA

Licor de miel procedente de nuestros propias uvas y otras ampradas en la D.O Ribeira Sacra.

Miel de Indicación Geográfica Protegida (IGP)

Varietades: Mencía y Albariño en su mayoría.

Elaboración: Destilación por arrastre de vapor con rectificadores en alambiques de 250Kg. Solo se aprovechan los corazones de destilación. Posteriormente se le añade la miel ecológica de Galicia, que llega directamente a la botella.

** Debido a su densidad natural, la miel precipitará, por lo que es recomendable agitarla antes de consumir para tener una distribución homogénea.*

Cata: De aspecto ambarino intenso y de gran densidad. En nariz nos recuerda a frutos secos y melaza con matices a flores silvestres. En boca es untoso, suave y con notas cítricas.

Temperatura de servicio: 10/12°.

Grado: 33% vol.

Capacidad: 700 ml.

