

LIQUEUR LICORES

LICOR
AÑEJO



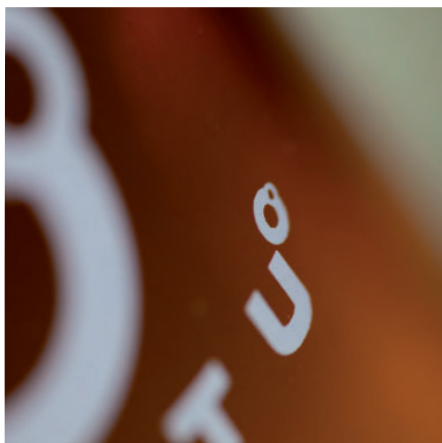
08

••••• AÑOS •••••



El aguardiente se añeja entre 7 y 8 años en barricas de tueste medio de roble Francés (Allier y Limousin) y roble Americano (Missouri), de esta forma se obtiene en el coupage la suavidad y elegancia proporcionada por la barrica francesa, junto con la fuerza y toques especiados que le aporta la barrica americana. Es decir, sutilezas de vainilla y canela conjugadas con toques especiados de clavo, pimienta y nuez moscada, sin cubrir las características afrutadas propias del aguardiente.

En los combinados se puede expresar al máximo todos los múltiples matices del añejamiento que no dejarán indiferente a ningún paladar.



EL GRADO MAESTRO
ES LA ESENCIA DE PLATU.
COUPAGE, MACERACIÓN
Y ALMA PARA
EL GRADO PERFECTO.



EL CUERPO.
DOBLE DESTILACIÓN DE ORUJO
DE ALBARINO, MENCIA, GODELLO,
LOUREIRO Y TREIXADURA.



EL COUPAGE,
COMBINACIÓN MAESTRA
Y ÚNICA DE BARRICA
FRANCESA Y AMERICANA.



LA INSPIRACIÓN, ELEGANCIA
CON TOQUES ESPECIALIZADOS
PARA ATREVERSE CON EL
COMBINADO

PLATU^o

GALICIAN ARTISANAL