

LIQUEUR LICORES

LICOR DE HIERBAS



15

••• BOTÁNICOS •••



PREMIUM
MASTERY DEGREE



A partir de 15 botánicos tradicionales seleccionados manualmente (hierba luisa, macis flor, menta, hoja de té verde, hoja de té negro, hisopo, azahar...) se procede a la maceración en el aguardiente de orujo. Una vez pasados, como mínimo, 30 días y removiendo cada dos días, se procede a la fase de filtrado y finalización del producto.

Así pues, se obtiene un licor singular en el que se conjuga tradición y exclusividad (selección y recolección manual de las distintas hierbas utilizadas en la maceración), aportando además un matiz vanguardista que lo hará diferente al utilizar en la maceración hierbas que fusionan las culturas Mediterráneas y Atlánticas (macis hisopo azahar)



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



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



LA SELECCIÓN COMPLEJA
Y ÚNICA DE QUINCE BOTÁNICOS



LA MAESTRÍA,
INNOVACIÓN Y EQUILIBRIO
PERFECTO DE CACAO,
TOFEE Y CANELA

PLATU^o

GALICIAN ARTISANAL