

Producto: **DULCE DE NARANJA**

GRADUACIÓN: 11% VOL.

VARIEDAD

100% PEDRO XIMENEZ.

TIPO

BEBIDA BASE VINICA AROMATIZADA CON CASCARAS DE NARANJA.

ELABORACIÓN

LAS CASCARAS DE LAS NARANJAS AMARGAS O “CACHOREÑAS”, UNA VEZ DESECADAS, SON MACERADAS EN EL VINO BASE DURANTE EL TIEMPO NECESARIO.

ANALISIS ORGANOLÉPTICO

- COLOR AMBARINO CON REFLEJOS ANARANJADOS, LIMPIO Y BRILLANTE.
- EN FASE OLFATIVA MUY POTENTE Y COMPLEJO DONDE SOBRESALEN:
 - **NOTAS FLORALES:** AZAHAR, ROSA.
 - **NOTAS FRUTALES:** NARANJA, MANDARINA, POMELO, FRUTAS ESCARCHADAS Y COMPOTADAS.
 - **NOTAS DE ESPECIAS:** REGALIZ, ANIS, VAINILLA.
 - **MADERAS NOBLES.**
- EN BOCA SUAVE Y FRESCO Y CONCENTRADO CON UN FINAL AMARGOSO MUY ELEGANTE Y ORIGINAL.

TEMPERATURA DE CONSUMO:

SERVIR MUY FRIO, 6- 8 °C.

MARIDAJE

- **CON POSTRES:** LECHE FRITA, HELADOS DE VAINILLA, DULCES DE CHOCOLATE, MILHOJAS Y QUESOS CURADOS.
- **COMO APERITIVO:** EN CUALQUIER MOMENTO CON HIELO Y RODAJA DE NARANJA.
- **CON ENTRANTES:** ENSALADAS AGRIDULCES, FOIE Y QUESOS AZULES.