



ETXEKO PATXARANA

COMPONENTES

Endrinas y anís

Graduación 25°

ELABORACIÓN

Este pacharán se elabora en base a la receta tradicional de la Familia Belasco, receta consolidada debido a nuestra larga experiencia. En el caso del patxaran Etxeko conseguimos una mezcla menos dulce que otros pacharanes, gracias al poco porcentaje de azúcar que hay en el anís de la mezcla. Nuestras endrinas proceden en su mayoría de plantaciones **navarras** controladas directamente por el Consejo Regulador del Pacharán Navarro.

CATA

De color rojo intenso con ligeros tonos tejas. Brillo y limpidez característico de bebidas jóvenes. El primer aroma que se aprecia es a fruta, resaltando también con facilidad los matices anisados.

Presenta el sabor a endrina característico de este producto y el dulzor del licor queda amortiguado por la acidez y el amargor que le cede a la fruta. Más suave gracias a su paladar dulce, que resta astringencia propia del fruto.

SERVICIO

Se recomienda tomar muy frío o con hielo.