

GLN

WINE & SPIRITS

200 AÑOS DE HISTORIA,
TRADICIÓN E INNOVACIÓN



Graduación 25° ELABORACIÓN

Este pacharán es el resultado de la maceración de endrinas en alcohol. Nuestras endrinas proceden en su mayor parte de plantaciones navarras controladas directamente por el Consejo Regulador del Pacharán Navarro. El alcohol por su parte proviene de las melazas de remolacha de la mejor calidad.

Nuestras endrinas se maceran en anís y dependiendo de la evolución del fruto azulado con el alcohol tanto en el color como en cata, se añaden tanto el azúcar como el anís. La mezcla resultante se filtra para separar impurezas y obtener una mezcla homogénea al gusto del consumidor.

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.

CAPACIDAD 1L

GLN

WINE & SPIRITS

200 AÑOS DE HISTORIA,
TRADICIÓN E INNOVACIÓN



COMPONENTS

Very digestive drink, with a pleasant flavor and reddish tones, made from 100% fresh selected sloes marinated in anise.

ELABORATION

Original and fresh pacharan, 100% authentic pacharan from Navarre. This pacharan is the result of the maceration of fresh sloes in alcohol. Our sloes come mostly from Navarre plantations controlled directly by the Pacharan Navarro Regulatory Council. The alcohol for its part comes from the best quality beet molasses.

TASTING NOTES

Deep red in colour with brick red hints. Bright and clean, typical of young drink. Fruity on the nose, with unmistakable aniseed notes.

Its fresh sloe flavour is characteristic of this product and the mixture with the dry aniseed makes the characteristic sweetness of this liqueur go unnoticed, thus becoming a digestive, not at all overly sweet.

SERVICE

Its service is recommended at 13°C

ALCOHOL CONTENT 25°

VOLUME 1L