

PACHARAN

LA
NAVARRA



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.