

DO
FERREIRO

Bodegas Gerardo Méndez, S.L.

*Licor Hierbas de Galicia
Do Ferreiro*



Visual: Color pálido amarillo verdoso.

Nariz: De media intensidad, destacadas notas de flores amarillas (chorima y mimosa), notas herbáceas (menta, romero y anisados), especiados (canela, clavo) y caramelo.

Boca: Ligero, de suave paso y agradable recuerdo. Aromático y sabroso.

Método de elaboración: Maceración de aguardiente con una selecta y sabia combinación de 12 hierbas medicinales y aromáticas.

Grado Alcohólico: 35°

Fase Visual: Color amarillo brillante con destellos verdosos.

Fase Olfativa: Muy elegante y armonioso en nariz, con delicados matices a hierbas florales y un ligero toque balsámico.

Fase Gustativa: Equilibrado, goloso y persistente.