

DRINKS.

Mar de Frades Orujo Hierbas 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	802430
Alcool	30%
Contenu	70cl
Pays	Espagne
Embouteilleur	Diego Zamora S.A., Polígono Industrial Los Camachos, Calle Silicio 10, 30369 Cartagena, Murcia, Spain
Marque	Mar de Frades
Type	Spiritueux à l'anis
L'usage	pur en digestif (refroidi à 0-5°C)
Dégustation	frais, aromatique et agréablement doux, avec des notes reconnaissables de fleur d'oranger, de camomille, de menthol, d'anis et de balsamique.
Désignation commerciale	Spiritueux à l'anis
Détails	Macération de trois mois de menthe poivrée, fleur d'oranger, verveine citronnée, graines d'anis, coriandre, camomille, réglisse, menthe poivrée, écorce d'orange, thé noir, noix, muscade et cannelle.
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Description

La région viticole des Rías Baixas en Galice possède le statut d'A.O. depuis 1988. Le paysage est marqué par les kilomètres de baies de ría sur la côte atlantique, tandis que le climat se voit influencé par les vents atlantiques, des précipitations élevées et des températures modérées (15°C en moyenne annuelle). Ces conditions particulières sont propices à l'élaboration de vins blancs très aromatiques, fruités et frais, raison pour laquelle le cépage albariño domine les vignobles locaux. Fondée en 1987, la cave Mar de Frades est située à quelques kilomètres à l'intérieur des terres de la Ría de Arousa, où de minuscules parcelles de vignes alternent avec des champs à feuilles persistantes, des forêts et des fermes. La cave possède 60 hectares de vignes et travaille avec plus de 150 viticulteurs de la région, ce qui lui a permis d'avoir accès à la meilleure qualité de raisin.

L'Orujo Hierbas n'est pas un vin blanc, mais une liqueur d'herbes à base d'eau-de-vie de marc. Pour produire l'Orujo, le moût est séparé des peaux et autres résidus de pressurage, qui fermentent ensuite pendant trois semaines avant d'être distillés dans des alambics. Comme c'est typiquement le cas dans le secteur des spiritueux, la partie centrale du distillat est séparée, car elle est la seule à pouvoir être traitée. Vient ensuite la macération des herbes pendant trois mois, à savoir la menthe poivrée, la fleur d'oranger, la verveine citronnée, les graines d'anis, la coriandre, la camomille, la réglisse, la menthe poivrée, le zeste d'orange, le thé noir, les noix, la muscade et la cannelle. Pour finir, la liqueur est édulcorée avec du sucre de canne, diluée avec de l'eau et filtrée.