

WILLIAMINE CON PERA



Sólo las peras Williams con denominación de origen Valais se emplean para la destilación, a la que confieren todo su sabor, su perfume y su finura. Son necesarios unos 8kg. de peras Williams para un litro de Williamine.

La recolección de la pera se realiza escalonadamente entre mediados de agosto y principios de septiembre.

Tras controlar su madurez, las peras se envían en cajas pequeñas hasta los depósitos de la destilería Morand. A la recepción son seleccionadas manualmente sobre cinta transportadora.

Sólo las peras amarillas, bien maduras y ricas en azúcar son retenidas para su trituración y maceración. El zumo de pera así obtenido fermenta en cubas vitrificadas durante un mes y bajo la atenta vigilancia de equipos de especialistas. Al final de la fermentación da comienzo la destilación. Ésta seguirá su curso días y noches al fuego de los alambiques, los cuales sublimarán la pulpa delicada y los perfumes suaves de la pera Williams dando el puro y auténtico "Williamine Morand".

Conservación:

Evitar las diferencias de temperatura, de luz y de humedad.

Botella cerrada: Si las siguientes condiciones son respetadas, el producto es muy estable: botella en posición vertical, a resguardo de la luz, temperatura de conservación entre 15 y 25°C. Humedad del aire mínima del 50% y máxima del 85%.

Botella abierta: Una vez la botella se ha abierto, es ideal conservarla en fresco y a resguardo de la luz. Cuanto menos producto queda en la botella, más se acentúa el proceso de evaporación.

Es indispensable mantener siempre la pera totalmente cubierta con Williamine® Morand.

Productor:	Morand - Eau-de-Vie
Origen:	Suiza / Valais
Graduación:	43 °
Presentación:	60 cl.
Producto base:	Pera Williams
Modo de servicio:	<ul style="list-style-type: none">- Se degusta idealmente como digestivo, a temperatura ambiente, frío e incluso en granizado según el gusto.- En un combinado, con tónica o zumo de pomelo- En un cóctel- En un postre, para dar sabor a un sorbete de pera, a una bola de helado de vainilla o a un postre con cobertura de chocolate.
Tipo de cierre:	Corcho
Tipo de espirituoso:	Eau-de-Vie

NOTAS DE CATA

Nariz afrutada e intensa. complejo, largo en boca y bien equilibrado.