

MIRABELLE



Eau-de-vie de ciruelas mirabelle suizas de alta calidad.

Las ciruelas son recolectadas a mano en su punto óptimo de maduración y depositadas delicadamente en cajas. Son seleccionadas a mano y luego fermentadas. Después de la transformación total de los azúcares de la fruta en alcohol, el mosto es destilado. El eau-de-vie reposa durante un mínimo de 6 meses antes de su comercialización.

Sabor típico de la ciruela claudia, redondo, dulce y largo en boca.

Conservación

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

Botella cerrada: 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.

Productor:	Morand - Eau-de-Vie
Origen:	Suiza / Valais
Graduación:	43 °
Presentación:	70 cl.
Producto base:	Ciruelas claudia
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 Ginger Ale.- En un cóctel con Licor Mirabelle y hielo picado.- En un postre, sobre una bola de helado de vainilla o para realzar el sabor de una macedonia de frutas.
Tipo de cierre:	Corcho
Tipo de espirituoso:	Eau-de-Vie