

LIQUEURS | LIQUEURS

## LICOR 43 BARISTO

LICOR 43 | SPAIN

**70 cl / 31°**

**Product type:** Liquore

**Base ingredients:** Selezione di frutti e botanici

**Production method:** Maceration

**Case:** No



### WHY IT'S DIFFERENT

Licor 43 Baristo è un liquore prodotto a Cartagena in Spagna, e nasce da una ricetta sgreta di famiglia che include ben 43 ingredienti naturali, tra frutti, agrumi mediterranei, botanici selezionati e caffè. Alla selezione degli ingredienti segue la macerazione con acqua e alcol, la fusione, un riposo per 9 mesi, il trattamento a freddo per 5 giorni, il filtraggio. Il profilo gustativo complesso ma armonico può esser percepito su 4 livelli: la reminescenza degli agrumi mediterranei, il tocco speziato del coriandolo, la dolce nuance di vaniglia, e le note floreali dei limoni e delle arance. L'aggiunta di caffè risponde alle esigenze di chi gradisce la variante.

### HOW DO I DRINK IT?

Da sorseggiare liscio, on the rocks, in un bicchiere tumbler, a fine pasto.

### FOCUS

Il caffè selezionato per Licor 43 Baristo è coltivato nella Canarie, in una zona vulcalina insolitamente bassa, di 400m; è coltivato all'ombra di alberi di Banana, Mango, Papaya, il che dona a caffè un particolare tocco esotico.

