

# RATAFIA

DE  
CHARDONNAY



## RATAFIA DE CHARDONNAY

Es un licor dulce elaborado a partir del aguardiente obtenido de la destilación de nuestros mejores vinos bases, previamente macerados con diferentes frutos y endulzado con mosto fresco de uva.

Para la Ratafia Chardonnay, el vino base fue previamente macerado con cáscaras de naranja y lima y luego destilado en alambiques de cobre.



## MARIDAJE

Esta elegante bebida es muy versátil y se puede disfrutar en diversas situaciones:

- Como aperitivo, es un gran inicio de fiesta.
- Acompaña muy bien al final de las comidas, como digestivo
- Para calmar el frío.
- En cualquier momento que haga falta felicidad.
- Acompaña muy bien tapas de paté, postres de chocolates, helados, quesos, etc.
- También es una muy buena base para preparar cócteles. Por ejemplo, Cóctel Allegrata: una parte de Ratafia, 3 cl de jugo de naranja y un toque de lima.

## CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

Alcohol	18%
Azúcar	132 g/L
Acidez Total	5.06 g/L

## PRESENTACIÓN

- Estuche individual
- Estuche de una botella con dos copas