

ANIS CHINCHON CAMPECHANO 1 LT.



PROPIEDADES

Tipo: Anís semi dulce.

País: España.

Región: Chinchón.

Variedad: Matalahúga o grano de anís verde.

Grado de alcohol: 39%.

El principal ingrediente del Chinchón es la matalahúga o grano de anís verde. Anís Campechano es producido a través de una cuidadosa destilación de la matalahúga en alambiques de cobre. Esta destilación es precedida de la maceración hidroalcohólica en los mismos alambiques. El resultado es un destilado único que contiene los aceites esenciales procedentes del grano de anís y es la base para la elaboración de Anís Campechano. Para obtener Anís Semidulce Campechano, se mezclan los tipos Anís Dulce y Anís Seco al 50% como es del gusto y tradición del mexicano.

Un digestivo con azúcar blanquilla procedente de la caña de azúcar, que dan como resultado una bebida versátil, placentera y rica en paladar.

Presentación: 1000 ml.

PRECIO \$ 272.63

COLOR

Incoloro.

AROMA

En nariz se muestra intenso y generoso con aromas de los aceites esenciales de la matalahuga.

CUERPO

En boca es suave, ligeramente dulce. Perfecto como aperitivo.

MARIDAJE

Ideal para consumirse después de la comida como bebida digestiva. Puede servirse solo, con hielo, o con café en el auténtico Carajillo.