

MINA

→ RATAFÍA

Ratafía Mina es la primera ratafía embotellada de magnolias recogidas a mano de Bellmunt del Priorat, siguiendo la receta tradicional del pueblo que ha pasado de generación en generación. Estas flores, de exquisito perfume, y muy delicadas tienen la peculiaridad de que sólo duran un día desde que se abren los pétalos que utilizamos en la elaboración de la ratafía.

Detalles del producto

Los pétalos de magnolias maceran con flores de saúco y de naranjo, especias y nueces verdes en diferentes damajuanas al sol en el patio de la bodega.

Se macera pétalos frescos de la flor de magnolia en aguardiente durante 40 días y, posteriormente se endulza con azúcar.

Se hace el coupage y se deja envejecer en depósitos para redondear el producto.

Notas de cata

Nariz: Es muy intensa y floral, con unas notas que sobresalen de magnolia, saúco y naranjo muy fragantes.

Boca: Tiene una entrada muy fresca y balsámica, elegante y un aire meloso en boca, con toques amargos de las nueces verdes y suaves especiados.

Final: Destaca la larga persistencia de notas mediterráneas.

