DOIS BELOS
LICOR DE GINJA

REGIÃO | Alentejo

TIPO | Licorosos/Colheitas Tardias

O VINHO
Ingredientes: Ginja, Aguardente, Açúcar, Canela e Vinho

VINIFICAÇÃO
infusão de ginjas em Aguardente, em cubas de inox que posteriormente é adicionado açúcar,canela e vinho para formar o Licor de Ginja.

NOTAS DE PROVA
Aroma intenso a ginja madura e fruta em compota, com leve nota de amêndoa; na boca é aveludado e equilibrado entre doçura e acidez, com final longo, frutado e persistente.

SERVIR / DESFRUTAR
Servir bem fresco, simples em copo pequeno (shot/cordial), ou em copo baixo com 2–3 pedras de gelo e uma ginja para finalizar.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 20%



DESTILARIA DOISBELOS
VALE DO PESO • CRATO
ALENTEJO
HANDCRAFT



ALENTEJO