



Pérez Barquero

Calañes

Rojizo Seco Espirituosos

Vainilla
Ligero

Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon y Syrah.

Para la elaboración de Triple Seco Calañes se utilizan aromas de diversas variedades de naranjas, procedentes de todo el mundo, que se combinan con un mezcla muy neutra de alcohol de melazas y agua de especial pureza y azúcar blanca refinada.

Las naranjas utilizadas son tanto amargas como dulces, y procedentes de ambos lados del Atlántico, que se combinarán hasta conseguir el aroma y sabor característico del licor TRIPLE SECO CALAÑES.

CONSUMO

Como digestivo, ya sea solo o con hielo.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Según los gustos a temperatura ambiente o en torno a los 12-15° C.

ENVASADO

Cajas 12 botellas 1 Lt.



DISFRUTA DE UN CONSUMO RESPONSABLE