

Licor Dom Cristina by Cristinalda

Uma tradicional e antiga mistura de mel e medronho, aromatizada com plantas serranas, tornou-se popular entre gentes das serras algarvias, especialmente na de Monchique, pelo seu excelente sabor. Há 65 anos, esta mistura foi adaptada a um processo industrial, pela família Cristina de Portimão, que conseguiu manter as características da artesanal bebida que os inspirou.

Atualmente, esta saborosa mistura de mel, brandy, medronho e aromatizada com plantas serranas, é envelhecida em cascos de carvalho, por forma a conservar todas as qualidades de um produto natural.

Embora se tenham introduzido modernos processos de enchimento e filtragem, a preparação e envelhecimento do licor em cascos de carvalho continuam a ser meticulosamente seguidos. Mantém-se, também, a criteriosa escolha do melhor mel, medronho e brandy para a manutenção de um elevado padrão de sabor e qualidade.

NOTAS DE PROVA

De uma cor dourada flamejante capaz de refletir a luz. Aroma pronunciado a mel, associado aos de erva-ulmeira, almiscar, flor de tília, camomila e ervas doces silvestres. Privilegia a luxúria e a retenção do sabor na boca, o espírito do licor desperta as papilas gustativas, revelando uma firmeza subjacente e uma sensação de calor equilibrada. Excelente equilíbrio, termina longo.

PRÉMIOS

- San Francisco World Spirits Competition (U.S.A.)
 - Medalha de Ouro
 - Medalha de Prata
- International Wine & Spirit Competition (U.K.)
 - Medalha de Ouro
- World Spirits Award (Áustria)
 - Medalha de Ouro
- The Spirits Business - Liqueurs Masters (U.K.)
 - Medalha de Ouro
- International Wine & Spirit Competition 2015 (U.K.)
 - Medalha de Ouro - Melhor Licor de Mel do Concurso

DADOS GERAIS

Produto . Licor de mel Dom Cristina by Cristinalda

Ingredientes . Água, álcool, mel, brandy e extratos naturais de plantas

Álcool . 27,0% vol.

Capacidade de garrafa . 700ml

Unidades por caixa . 6 garrafas

