

## Ponche Soto - Licor

Es un licor elaborado de forma artesanal al estilo jerezano. Pertenece a la Gama de licores de Garvey. Graduación: 25%

## Características organolépticas

- · Fase visual: color ámbar, dorado brillante y luminoso.
- · Fase olfativa: matices fuertes propios del licor, pero suavizados con notas de frutas como naranja o ciruela y dulces propias de la vainilla.
- Fase gustativa: muy persistente, dulce y afrutado, con matices que evocan al sabor del brandy.

## **Nuestra recomendación**

- · Momento de Consumo: perfecto para disfrutar en los postres, después de las comidas o en copas nocturnas.
- Temperatura de servicio: consumir frio, aproximadamente 3º.
- Temperatura de conservación recomendada: conservar la botella en lugar fresco y en posición vertical. No presenta restricciones en la fecha de su consumo preferente, ya que el producto es muy estable frente al tiempo.
- · Maridaje: puede degustarse solo, con hielo, o como bebida larga combinado con refrescos, zumos o batidos.
- · Tipo de copa recomendada: depende de la forma de consumo, puede degustarse en vaso bajo con hielo o vaso largo con refrescos y batidos.