



MASCARÓ

ORUJO
"Marc"

Des del 1946 la família MASCARÓ s'ha preocupat per controlar la qualitat dels seus productes durant tot el procés d'elaboració.

Aquest destil·lat anomenat "Marc" a Catalunya i "Orujo" a la resta de l'estat, s'elabora a partir de la destil·lació de la brisa o residu del premsat del raïm. En la pell del raïm s'hi troben concentrades les aromes pròpies de cada varietat, i mitjançant la destil·lació s'obté un aiguardent que guarda tota aquesta essència.

Aquest destil·lat envellaix en barriques de roure francès procedents de la regió del "Limousin" durant un mínim de 6 anys.

TAST:

- de color groc daurat pàl·lid amb reflexes verdosos, net i brillant.
- Aroma intensa, amb matisos de fruita blanca, fons especia i de fruits secs.
- En boca és sec i saborós, amb notes cremoses i un toc de fusta. El fons és d'un bon destil·lat amb un llarg i agradable final.

SERVEI:

Entre 16 i 18°C o amb gel.

CONSUM:

Es poden fer combinacions sorprenents amb postres elaborades amb fruits secs i xocolata. Excel·lent també amb rebosteria cremosa en general.

És un destil·lat ideal per la preparació de còctels.



INFORMACIÓ TÈCNICA

PRODUCTE:

Marc

ENVELLIMENT:

Mé de 6 anys en barrica de roure francès

ANÀLISI:

Grau Alcohòlic: 42%

Sucres : 3,5 gr./l

Gaudeix d'un consum responsable 42°