



# MASCARÓ

## LICOR DE CEREZA "Karesia"

En el Término municipal de Sant Climent se cultivan las cerezas desde finales del siglo XIX como una alternativa al cultivo de la vid que en aquel momento fue destruida por la filoxera. Desde entonces, el Baix Llobregat se ha convertido en la primera comarca productora de cerezas de Cataluña, y Sant Climent es la primera población de la comarca en extensión de cerezos plantados (unas 288 hectáreas), con 30 variedades diferentes.

Gerard Solís, chef y propietario del restaurante El Racó, nos propuso la elaboración de un Licor de cerezas para completar la interesante oferta gastronómica que realiza alrededor de la cereza.

Este Licor se elabora según una receta recuperada y a partir de la maceración de cerezas naturales en aguardiente durante 40 días. De esta manera se consigue extraer el color y el sabor de esta fruta tan mediterránea.

### CATA:

- Color rojo cereza pálido.
- Aroma delicado y frutoso con el frescor de la cereza madura.
- En boca es sabroso con cierta dulcedumbre, y agradable final.

### SERVICIO:

Puede servirse tanto frío como a temperatura ambiente.

### CONSUMO:

Sus características lo hacen ideal tanto para acompañar ciertos postres como para la preparación de cócteles.

### INFORMACIÓN TÉCNICA

PRODUCTO:  
Licor de cereza

ANÁLISIS:  
Grado Alcohólico: 25%  
Azúcares : 125 gr/l



Disfruta de un consumo responsable 25º