



NOCINO CARIATIS



Cariatis es un licor hecho a base de nueces verdes maceradas en alcohol. Obtenido el alcoholato se fusiona con un "sciroppo" o jarabe de vino Malbec, azúcar, cáscara de limón, nuez moscada, canela, clavo de olor y regaliz o liquirizia de Calabria. Tiene 24° de alcohol.

NOTA DE CATA

De color marrón oscuro, desprende aromas donde se perciben la nuez, el vino y el resto de los ingredientes. Tiene una textura con la densidad justa para acariciar el paladar y tomar volumen en boca, además de dejar un agradable sabor residual.

TEMPERATURA

Si bien el nocino se puede tomar a temperatura ambiente y en última instancia depende su mayor disfrute del gusto individual, es interesante enfriarlo, pues el frío enriquece texturas y sabores. El alto contenido de alcohol impide el congelamiento.

"CARIATIS, EL PRIMER NOCINO ARGENTINO PREMIADO EN EL MUNDO" CON 93 PUNTOS, EL CARIATIS 2013 OBTUVO DOBLE MEDALLA DE ORO EN EL 11° CONCURSO INTERNACIONAL DE VINOS Y LICORES VINUS 2014.