



ETXEKO PATXARANA

COMPONENTES

Bebida muy digestiva, de agradable sabor y tonos rojizos, elaborada a base de endrinas 100% frescas seleccionadas maceradas en anís.

ELABORACIÓN

Este pacharán es el resultado de la maceración de endrinas frescas en alcohol. Nuestras endrinas proceden en su mayor parte de plantaciones navarras controladas directamente por el Consejo Regulador del Pacharán Navarro. El alcohol por su parte proviene de las melazas de remolacha de la mejor calidad.

A partir de una maceración aproximada de 2 meses y dependiendo de la evolución del fruto azulado con el alcohol tanto en el color como en cata, se añaden tanto el azúcar como el anís. La mezcla resultante se filtrará hasta 5 veces para separar impurezas y obtener una mezcla homogénea al gusto del consumidor.

Este pacharán se elabora sumándole los componentes en base a la receta tradicional del producto de la Familia Belasco.

CATA

De color rojo intenso con ligeros tonos tejas. Brillo y limpidez característico de bebidas jóvenes. El primer aroma que se aprecia es a fruta, resaltando también con facilidad los matices anisados.

Presenta el sabor a endrina característico de este producto y el dulzor del licor queda amortiguado por la acidez y el amargor que le cede a la fruta. Más suave gracias a su paladar dulce, que resta astringencia propia del fruto.

SERVICIO

Se recomienda su servicio a 13°C