

ANÍS CHINCHÓN SECO



GRADUACIÓN: 43% Vol.

UN ANÍS CON HISTORIA:

Siguiendo el método tradicional de destilación de Chinchón, cuyo origen se remonta al siglo XVII, los anisados Chinchón son fruto de una elaboración artesanal con productos naturales de altísima calidad.

ELABORACIÓN:

Anís que procede 100% de la destilación de alambiques del grano de anís verde o matalahuga. Producto acogido a la Denominación Geográfica Chinchón, se elabora siguiendo el método tradicional de destilación de Chinchón y empleando exclusivamente ingredientes naturales, obteniendo un producto de muy alta calidad.

CATA:

Olor y sabor limpios, sin azúcar, intensos y francos a anís destilado.

VINUM NOBILE, S.L.

C/ Joaquín Turina, 2
28224 Pozuelo de Alarcón (Madrid)

Tel. 91 799 22 80

Fax 91 352 62 47

E-mail: comercial@vinumnobile.com
www.vinummobile.com