

# ANÍS CHINCHÓN SECO ESPECIAL



**GRADUACIÓN:** 74% 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](mailto:comercial@vinumnobile.com)  
[www.vinummobile.com](http://www.vinummobile.com)