

# VINUM NOBILE



*Brandies y bebidas  
espirituosas*

## 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 · E-mail: [comercial@vinumnobile.com](mailto:comercial@vinumnobile.com) · [www.vinumnobile.com](http://www.vinumnobile.com)