

MINA

→ RATAFIA

Ratafia Mina és la primera ratafia embotellada de magnolies recollides a mà de Bellmunt del Priorat, seguint la recepta tradicional del poble que ha passat de generació en generació. Aquestes flors, d'exquisit perfum, i molt delicades tenen la peculiaritat que només duren un dia des que s'obren els pètals que utilitzem en l'elaboració de la ratafia.

Detalls del producte

Els pètals de magnolies maceren amb flors de saüc i de taronger, espècies i nous verdes en diferents damajoanes al sol al pati del celler.

Es macera pètals frescos de la flor de magnòlia en aiguardent durant 40 dies i, posteriorment s'endolceix amb sucre.

Es fa el cupatge i es deixa envellir en dipòsits per a arrodonir el producte.

Notes de tast

Nas: És molt intensa i floral, amb unes notes que sobresurten de magnòlia, saüc i taronger molt fragants.

Boca: Té una entrada molt fresca i balsàmica, elegant i un aire melós en boca, amb tocs amargs de les nous verdes i suaus especiats.

Final: destaca la llarga persistència de notes mediterrànies.

