

Lo más exclusivo de Cardenal Mendoza, la parte de los Ángeles, adquiere una nueva dimensión en forma de licor. Angêlus es un licor a base de Brandy de Jerez. Usando el Cardenal Mendoza Clásico como base, el Angêlus se realiza mediante una mezcla de esencias de ingredientes naturales, principalmente piel de naranjas dulces y amargas y cardamomo, añejándose posteriormente en botas que han contenido vinos de Jerez para lograr un balance perfecto. Estos crean un producto único, original y tremendamente versátil.

FICHA TÉCNICA

DESTILERÍA: **Sanchez Romate**

TIPO: **Licor a base de Brandy de Jerez**

MATERIA PRIMA: **Brandy de Jerez y esencias**

AÑEJAMIENTO: **3 Años por sistema de criaderas y soleras en barricas de Roble Americano previamente envinadas en jerez**

VOLUMEN ALCOHÓLICO: **40% Vol.**

SUGERENCIA DE CONSUMO: **Servir a temperatura entre 10° y 15° C.**

PRESENTACIÓN: **700 ml.**

VAJILLA: **Copa Brandy**



ORIGEN

Jerez de la Frontera, España



NOTAS DE CATA

De color caoba con matices y brillos de ámbar. En nariz tiene frescura, cítricos complejos y notas especiadas que evocan aromas de frutos secos. En el paladar ofrece una explosión de notas cítricas con gran cantidad del amargor de las naranjas, trazas muy sofisticadas de especias y un ligero toque tostado, todo ello balanceado por algo de dulzor. El final parece no tener fin.

