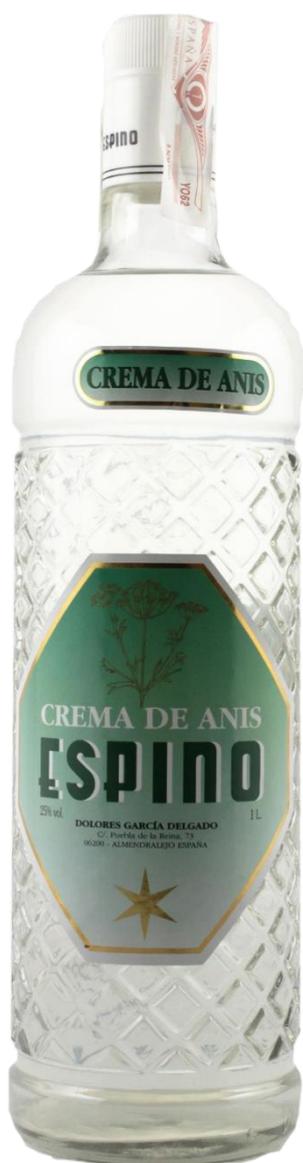


## ANIS CREMA ESPINO



### Características

Servir muy frío. Los puedes degustar solo como chupito o en una copa o vaso ancho con hielo. No mezclar con bebidas cítricas.

- **Graduación alcohólica**

25% en volumen

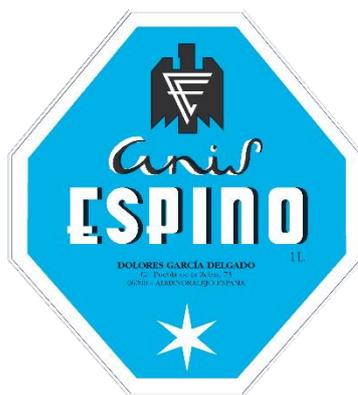
- **CATA**

Destaca su gran intensidad aromática, En boca: Su paladar revela notas de anís cremoso, con un final aterciopelado y persistente.

**VOL** 25°



1 Lt



## ANIS DULCE ESPINO

### Características

Destilado de gran expresión. Representa la tipicidad del destilado. Impresiona extraordinariamente todos los sentidos. Complejo, lleno de registros, tanto olfativos como gustativos, producidos por el conjunto de los valores sensoriales de las materias primas en su destilación. Es elegante y fuera de lo común, es decir, alejado de los estándares comerciales.

- **Graduación alcohólica:**  
35% en volumen
- **CATA:**  
Sabroso, y persistente. Color cristalino. Aroma de notas anisadas, hierbas de monte, potente, expresivo.



**VOL** 35°



1 Lt



## ANIS SECO ESPINO



### Características

Fabricado desde nuestra fundación como siempre, “gota a gota”, procesos que duran días enteros.

- **Graduación alcohólica:**  
54% en volumen
- **CATA:**  
Incoloro y transparente, Anisado, muy fino y espirituoso. Astringente y volátil, permaneciendo largo rato en el paladar

**VOL** 54°



1 Lt