FICHA TÉCNICA FINCA MARTICORENA		
Categoría		Licor seco tipo artesanal
Fecha		05-11-2025
Versión		V1125
www.fincamarticorena.com.ar		
Denominación comercial		**Licor seco tipo artesanal de Frutos Rojos**
Destilación		Alcohol apto para consumo humano de origen agrícola.
Método de producción		Maceración
Composición		Maceración de arándanos, frambuesas, frutillas y cerezas en alcohol.
		Azúcar blanca de caña
		Agua de deshielo de la Cordillera de los Andes.
		Sin agregado de químicos, aditivos ni conservantes.
Grado Alcohólico		18º Vol.
Condición de almacenamiento		Lugar fresco y oscuro.
Tapa Plástica a rosca		Si está muy dura, hay que echarle un chorro de agua bien caliente para abrirla fácilmente.
	Notas de Cata	El Licor de Frutos Rojos Premium se presenta con un aspecto atractivo y parejo. Su aroma es intenso, con notas claras de frutos rojos y frutos del bosque. La utilización de frutos rojos provenientes de la Patagonia Argentina aporta un carácter distintivo y un perfil aromático muy particular. En boca es un licor amable y envolvente. Acaricia el interior de la boca y deja una sensación agradable que invita a seguir degustándolo. Si bien puede percibirse ligero en un primer momento, con el paso de los segundos se abre y desarrolla matices dulces y frutales que evocan los frutos rojos frescos de nuestra Patagonia.
Temperatura de servicio		De 6 a 10ºC
Presentación comercial		Envase de vidrio 250cc en cajas x 12 botellas.
Etiquetado		La etiqueta contiene la información obligatoria exigida por el SIFeGA.
Certificaciones	RNE	18-002074
	RNPA	18-012234
SIFeGA Sistema de Información Federal para la Gestión del Control de los Alimentos.		Este producto, elaborado de acuerdo a las exigencias del **Código Alimentario Argentino**, es de Libre Circulación y Comercialización en toda la República Argentina y fue autorizado de acuerdo a los siguientes artículos: 1119.