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 Limoncello**	
Destilación	Alcohol apto para consumo humano de origen agrícola.	
Método de producción	Maceración	
Composición	Maceración de limones orgánicos 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	Argentina Spiritis Awards 2026 ASA Bronce El Licor de Limoncello Premium se presenta con una apariencia atractiva y limpia. Su aroma es intenso, fresco y claramente cítrico. Elaborado con limones de la finca familiar, cosechados y macerados en su punto justo, desarrolla un sabor particular que distingue a este licor. En boca se muestra agradable y envolvente. Acaricia el interior y deja una sensación refrescante que invita a seguir bebiendo. Aunque al inicio puede parecer ligero, con el tiempo se abre y revela matices dulces y frutales que recuerdan a los limones maduros.
Temperatura de servicio	De 6 a 10ºC	
Presentación comercial	Envase de vidrio 250cc y 500cc en cajas x 12 botellas.	
Etiquetado	La etiqueta contiene la información obligatoria exigida por el SIFeGA.	
Certificaciones	RNE	18-002074
	RNPA	18-012219
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.	