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 Mercedario**
Destilación		Alcohol apto para consumo humano de origen agrícola.
Método de producción		Maceración
Composición		Maceración de menta, romero y tomillo de la cordillera sanjuanina 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 Mercedario de, Menta, Romero y Tomillo Premium presenta una presencia atractiva y traslúcida. Puede contener sedimentos en el fondo, propios de una elaboración natural sin químicos ni estabilizantes. Su aroma es intenso, con notas frescas de hierbas naturales y un perfume que recuerda a la cordillera sanjuanina cuando llueve. En boca es un licor agradable y envolvente. Acaricia el interior de la boca y deja una sensación placentera que invita a seguir degustándolo. Aunque inicialmente parece ligero, con el tiempo se abre y revela un gusto equilibrado a hierbas de menta, romero y tomillo. Tradicionalmente se le atribuyen propiedades medicinales.
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	18-012342
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.