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 Rosa Mosqueta**	
Destilación	Alcohol apto para consumo humano de origen agrícola.	
Método de producción	Maceración	
Composición	Maceración de rosa mosqueta orgánica 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 Rosa Mosqueta Premium se presenta con un color rosado translúcido y atractivo. Su aroma es intenso, con el perfil característico de la rosa mosqueta. Elaborado con frutos provenientes de la Patagonia Argentina, desarrolla un sabor muy particular que distingue a este licor. En boca es agradable y suave. Acaricia el interior de la boca y deja una sensación placentera que invita a seguir degustándolo. Aunque al inicio puede parecer ligero, con el paso del tiempo se abre y revela matices dulces y frutales que evocan la rosa mosqueta 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	18-012224
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.	