

# Ficha Técnica

**Produtor:** Eng. Anselmo Marcelino Almendra Rodrigues

**Variedade de Licor:** Ervas Aromáticas

**Origem:** Planalto Mirandês (PORTUGAL)



**Composição:** Tomilho; Arzola; Alfazema; Hortelã  
Pimenta; erva cidreira; aguardente, açúcar.

**Características:** Deve ser consumido como  
digestivo simples com gelo ou em cocktails

**Álcool:** 20%vol.

## Análise Sensorial:

Aspeto, Limpidez: límpido

Cor/Aspeto: alambreado

Prova descritiva, Aroma: normal

Prova descritiva, Sabor: normal

**Conteúdo:** 200mL

**Lote:** 05

# Ficha Técnica

**Produtor:** Eng. Anselmo Marcelino Almendra Rodrigues

**Variedade de Licor:** Abrunhos silvestres (Sloe Gin)

**Origem:** Planalto Mirandês (PORTUGAL)

**Composição:** Abrunhos silvestres maduros e capa de ameixa, aguardente e açúcar.

**Características:** Deve ser consumido como digestivo simples com gelo ou em cocktails

**Álcool:** 20%vol.

**Preparação:** Juntar os Abrunhos , raspas de limão e paus de canela, agitar todos os dias. Esperar três meses. Filtrar e está pronto para engarrafar. Levar ao lume a água e o açúcar e deixar ferver 3 minutos, retirar do lume e deixar arrefecer um pouco e juntar à mistura. Deixar repousar durante 3 dias.

**Análise Sensorial:**

Aspetto, Limpidez: límpido

Aspetto, cor: rubi claro/rosado carregado

Prova descritiva, Aroma: normal

Prova descritiva, Sabor: normal



**Conteúdo:** 200mL

**Lote:** 01

# Ficha Técnica

**Produtor:** Eng. Anselmo Marcelino Almendra Rodrigues

**Variedade de Licor:** Folhas de Figueira

**Origem:** Planalto Mirandês (PORTUGAL)



**Composição:** Folhas de Figueira Verdes e frutos; Aguardente e Açúcar.

**Características:** Deve ser consumido como digestivo simples com gelo ou em cocktails

**Álcool:** 20%vol.

**Preparação:** Juntar as folhas de figueira, previamente lavadas, com a aguardente, e deixar a macerar durante 15 dias, passado este tempo, coar.

Levar ao lume a água e o açúcar e deixar ferver 3 minutos, retirar do lume e deixar arrefecer um pouco e juntar a aguardente e filtrar.

**Análise Sensorial:**

Aspeto, Limpidez: límpido

Aspeto, cor: topázio

Prova descritiva, Aroma: normal

Prova descritiva, Sabor: normal

**Conteúdo:** 200mL

**Lote:** 02

# Ficha Técnica

**Produtor:** Eng. Anselmo Marcelino Almendra Rodrigues

**Variedade de Licor:** Baga de Zimbro

**Origem:** Planalto Mirandês (PORTUGAL)



**Composição:** Bagas de Zimbro verdes e mistura, aguardente e açúcar.

**Características:** Deve ser consumido como digestivo simples com gelo ou em cocktails

**Álcool:** 20%vol.

**Preparação:** Juntar as bagas de zimbro esmagadas, juntar a aguardente, e deixar a macerar durante \_\_ dias, passado este tempo, decantar.

Levar ao lume a água e o açúcar e deixar ferver 3 minutos, retirar do lume e deixar arrefecer um pouco e juntar ao preparado.

**Análise Sensorial:**

Aspeto, Limpidez: ligeiramente opalino

Aspeto, cor: âmbar

Prova descritiva, Aroma: normal

Prova descritiva, Sabor: normal

**Conteúdo:** 200mL

**Lote:** 03

# Ficha Técnica

**Produtor:** Eng. Anselmo Marcelino Almendra Rodrigues

**Variedade de Licor:** Menta

**Origem:** Planalto Mirandês (PORTUGAL)



**Composição:** Folhas de Menta e de Hortelã, aguardente e açúcar.

**Características:** Deve ser consumido como digestivo simples com gelo ou em cocktails

**Álcool:** 20%vol.

**Preparação:** Juntar as folhas de Menta previamente lavadas com água, deixar macerar durante 3 dias para não deixar oxidar, passado esse tempo retirar as folhas. (o mesmo com a Hortelã)  
Levar ao lume a água e o açúcar e deixar ferver 3 minutos, retirar do lume e deixar arrefecer um pouco e juntar á mistura.

## Análise Sensorial:

Aspeto, Limpidez: límpido

Aspeto, cor: palha aberto

Prova descritiva, Aroma: normal

Prova descritiva, Sabor: normal

**Conteúdo:** 200mL

**Lote:** 06

# Ficha Técnica

**Produtor:** Eng. Anselmo Marcelino Almendra Rodrigues

**Variedade de Licor:** Medronho

**Origem:** Planalto Mirandês (PORTUGAL)



**Composição:** Medronhos e Aguardente e Açúcar.

**Características:** Deve ser consumido como digestivo simples com gelo ou em cocktails

**Álcool:** 20%vol.

## Análise Sensorial:

Aspeto, Limpidez: límpido

Aspeto, cor: alambreado

Prova descritiva, Aroma: normal

Prova descritiva, Sabor: normal

**Conteúdo:** 200mL

**Lote:** 08

# Ficha Técnica

**Produtor:** Eng. Anselmo Marcelino Almendra Rodrigues

**Variedade de Licor:** Ginjinha

**Origem:** Planalto Mirandês (PORTUGAL)

**Composição:** Ginjas frescas e Aguardente e açúcar.

**Características:** Deve ser consumido como digestivo simples com gelo ou em cocktails

**Álcool:** 20%vol.

## Análise Sensorial:

Aspeto, Limpidez: límpido

Aspeto, cor: rubi claro/rosado carregado

Prova descritiva, Aroma: normal

Prova descritiva, Sabor: normal



**Conteúdo:** 200mL

**Lote:** 09

# Ficha Técnica

**Produtor:** Eng. Anselmo Marcelino Almendra Rodrigues

**Variedade de Licor:** Mel

**Origem:** Planalto Mirandês (PORTUGAL)



## Análise Sensorial:

Cor: Ambar

Aspecto: Límpido

Aroma: Frutado

Sabor: Aos frutos que lhe deu origem

**Composição:** Mel

**Características:** Deve ser consumido como digestivo simples com gelo ou em cocktails

**Álcool:** 20%vol.



# Ficha Técnica

**Produtor:** Eng. Anselmo Marcelino Almendra Rodrigues



**Variedade de Licor:** Frutos Vermelhos

**Origem:** Planalto Mirandês (PORTUGAL)

**Análise Sensorial:**

Cor: Rosado

Aspecto: Límpido

Aroma: Frutado

Sabor: Aos frutos que lhe deu origem

**Conteúdo:** 200mL

**Lote:** 1



# Ficha Técnica

**Produtor:** Eng. Anselmo Marcelino Almendra Rodrigues

**Varietade de Licor:** Frutos Silvestres

**Origem:** Planalto Mirandês (PORTUGAL)



**Composição:** Amoras silvestres, garrocheiras, amoras pretas (francesas)

**Características:** Deve ser consumido como digestivo simples com gelo ou em cocktails

**Álcool:** 20%vol.

**Análise Sensorial:**

Cor: Violeta

Aspecto: Límpido

Aroma: Amoras

Sabor: Frutos que lhe deram origem

**Conteúdo:** 200mL

**Lote:** 04

# Ficha Técnica

**Produtor:** Eng. Anselmo Marcelino Almendra Rodrigues

**Variedade de Licor:** Piri-piri

**Origem:** Planalto Mirandês (PORTUGAL)

**Composição:** piri-piri



**Características:** Deve ser consumido como digestivo simples com gelo ou em cocktails

**Álcool:** 20%vol.

**Preparação:** Maceração de piri-piri, cortados em bocados pequenos, aguardente, deixar 20 dias a macerar, filtrar. Deixar repousar durante 24h.

Levar ao lume a água e o açúcar e deixar ferver 3 minutos, retirar do lume e deixar arrefecer um pouco e juntar á mistura. Deixar repousar durante 3 dias.

## Análise Sensorial:

Cor: Âmbar

Aspecto: Límpido

Aroma:

Sabor: Piri-piri

**Lote:** 01



**Produtor:** Eng. Anselmo Marcelino Almendra Rodrigues

**Variedade de Licor:** Mirtilo

**Origem:** Planalto Mirandês (PORTUGAL)

**Composição:** Mirtilo

**Características:** Deve ser consumido como digestivo simples com gelo ou em cocktails

**Álcool:** 20%vol.

**Preparação:** Maceração de mirtilo, cortados em bocados pequenos, aguardente, deixar a macerar, filtrar. Deixar repousar durante 24h.

Levar ao lume a água e o açúcar e deixar ferver 3 minutos, retirar do lume e deixar arrefecer um pouco e juntar á mistura. Deixar repousar durante 3 dias.

### **Análise Sensorial:**

Cor: Violeta

Aspecto: Límpido

Aroma:

Sabor: Mirtilo

**Lote:** 01



**Produtor:** Eng. Anselmo Marcelino Almendra Rodrigues

**Origem:** Planalto Mirandês (PORTUGAL)

**Variedade:** Gin

**Álcool:** 40%vol.

**Lote:** 01