



*Bebida licorosa elaborada con brandy, extracto de melocotón y vinos dulces de color, con un posterior envejecimiento en botas de roble.*

*Receta traída de allende los mares por Beatriz de Sajonia, esposa del Infante Alfonso de Orleans y Borbón, uno de los primeros aviadores españoles, que en colaboración con Barbadillo, empezaron a producir este licor que vendían a La Casa Real.*

*La imponente presencia de los Brandies de Barbadillo, reposados tras largo tiempo en sus botas, unido a la suavidad del melocotón, acompañarán tu sobremesa dando el toque final perfecto.*

#### CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

Grado alcohólico: 30,0 +- 0,5% Vol

Azúcares: 260 +- 10 g/L

pH: 4,0 +- 0,1

#### FORMATO DE VENTA

Botella de 50cl

Caja de 6 Botellas de 50cl



# BARBADILLO

DESDE 1821