



D'VIZHOJA

LICOR DE HIERBAS

**wijn**

likeur

jaar

-

druivensoort

-

alcoholpercentage

35 %

D.O.

Galicia

kleur

citroengeel

WIJNHUIS

De Bodega Marqués de Vizhoja wordt opgericht in 1968 door één van de grondleggers van de D.O. Rías Baixas, Mr. Mariano Peláez. In 1968 produceert het wijnhuis zijn eerste signatuur wijn: 'Marquès de Vizhoja'. De naam van de bodega komt van een traditie die er in de jaren zestig was; alle grootste wijnen en wijnproducenten plaatsten een adellijke titel in hun naam. Mariano Palàez gaf de naam "Marqués de Vidhoja" aan de bodega en aan zijn signatuur wijn. Gekozen werd voor markies (marquès) en Vid Hoja (druivenblad.) Door een spelfout waarin de D met de Z verwisseld werd, werd de naam uiteindelijk Marqués de Vizhoja. In 1980 ontwikkelde Mariano Pelàez zijn premiumwijnen: 'Torre la Moreira' en de 'Señor da Folle Verde', wel binnen de regels van de D.O. Rías Baixas. Sinds 2004 maakt de bodega ook op ambachtelijke wijze likeuren. Zoals deze Licor de Hierbas, wat eigenlijk een typisch lokaal product is van de Balearen.

VINIFICATIE

Deze typische Spaanse likeur wordt verkregen uit de overgebleven most van druiven na vinificatie. Vervolgens worden er diverse kruiden aan toegevoegd zoals munt, kamille, citroengras, rozemarijn, oregano, koriander, oranjeblousem, venkel, zoethout, nootmuskaat en kaneel. De kruiden worden gestampt en toegevoegd tijdens de destillatie.

PROFIEL

Intens aromatische kruiden in de neus, vergelijkbaar met een kruidenbitter, in de afdronk iets zoet en veel lengte. Licor de Hierbas wordt nog steeds gebruikt voor zijn troostende eigenschappen en veronderstelde medicinale eigenschappen.

CULINAIR

Het wordt vooral na het eten geserveerd, vanwege de positieve werking op je spijsvertering en het schoonmaken van je pallet.