



FICHA DE PRODUCTO

SAKE SAMURAI JUNMAI DAIGINJO



DESCRIPCIÓN

Samurai Sake se elabora en Asahikawa Distillery en Hokkaido. Su intenso y potente sabor viene de la utilización de granos muy puros de arroz premium de Hokkaido. Tradicionalmente, el sake se consume frío o caliente como lo bebían los samuráis. Este sake marida a la perfección con sushi, sashimi, mariscos y tartar de salmón. Además puede ser utilizado con base para exóticos cocktails.

NOTAS DE CATA

Aspecto: claro.
Nariz: aromas a pan de masa madre.
Sabor: redondo y armonioso.
Final: largo y muy agradable.

CARACTERÍSTICAS

Lugar de origen: Japón
Tipo de alcohol: Sake Junmai Daiginjo
Tipo de arroz: Arroz Premium de Hokkaido
Pulido de arroz: 50%
Destilería: Asahikawa
Volumen Alc: 16% vol
Formato: 72 cl

PERFECT SERVE

Esta sake puede ser degustado frío, caliente, con hielo y además combinarlo con soda o zumo de limón.

LIBRE DE ALÉRGENOS