



BRAULIO RISERVA

La Riserva Speciale si caratterizza per il lungo invecchiamento, realizzato esclusivamente nelle botti più piccole delle cantine Braulio.

Dopo l'invecchiamento viene filtrato secondo un metodo artigianale, preservando così maggiormente le componenti vegetali del liquore.

Questo particolare processo produttivo e la gradazione di 24,7° esaltano ulteriormente le fragranze più particolari delle piante aromatiche, uniche componenti dell'esclusiva ricetta.

