

# ILTiCO

## Licor Premium de Limón

### Nota de cata

De color amarillo intenso con destellos verdosos de Lima. De turbidez media dada por las pectinas de la maceración simple de la fruta.

En nariz nos recuerda a las flores de azahar de la primavera tucumana, a jugo fresco de limón con sutil nota vegetal

En boca es Intenso, dulce y untuoso, De correcta acidez y un alcohol muy bien integrado que nos invita a beberlo helado, a cualquier hora del día

### FABRICACIÓN

#### VARIEDAD DEL LIMON

Eureka

#### ORIGEN DE FRUTA

Faldeos occidentales del pedemonte tucumano (Tafí Viejo).  
Fincas de tratamiento ecológico

#### SUELOS DE CULTIVO

Franco arenosos, con importante cubierta vegetal

#### COSECHA

Principalmente corte de invierno (julio) o segundo de verano (Febrero)

#### CLASIFICACIÓN Y PELADO

Manual con empleo de peladores italianos importados

#### MACERACIÓN

Con maceración de cáscara pelada a mano en solvente (alcohol etílico) inmediata al corte para extracción de aceites esenciales en máxima concentración en digestores de acero inoxidable

#### ALCOHOL

Alcohol de 96° de melaza de azúcar, tridestilado a medida y de máxima pureza

#### EMULSIONADO

Mezclado mecánico. Estabilización 30 días en tanques de reposo acero inoxidable

#### EMBOTELLADO

40 días desde cosecha del limón

#### CONSUMO

Ideal como bajativo posterior a comidas  
Como principal ingrediente en coctelería fresca de autor

#### TEMPERATURA DE SERVICIO

3°/5° C



**Alcyon SAS**  
**Monteagudo N° 840**  
**Tafí Viejo, Tucumán Argentina**



+5493815696661



ilticotuc@gmail.com



@ilticotuc



@licoriltico

## Licor Premium de Limón Intenso

# ILTiCO

### Nota de cata

De color amarillo verdoso, con turbidez alta producto de la doble maceración de la fruta  
En nariz nos seducen los aromas de limones cosechados en su punto óptimo de maduración  
En boca, caramelo con un sutil picor que nos transporta a los días soleados de Primavera en el Jardín de la República (Tucumán)  
De correcta acidez y un alcohol muy bien integrado que nos invita a beberlo helado, a cualquier hora del día

### FABRICACIÓN

#### VARIEDAD DEL LIMON

Eureka

#### ORIGEN DE FRUTA

Faldeos occidentales del pedemonte tucumano (Tafí Viejo).  
Fincas de tratamiento ecológico

#### SUELOS DE CULTIVO

Franco arenosos, con importante cubierta vegetal

#### COSECHA

Principalmente corte de invierno (julio) o segundo de verano (Febrero)

#### CLASIFICACIÓN Y PELADO

Manual con empleo de peladores italianos importados

#### MACERACIÓN

Con maceración de cáscara pelada a mano en solvente (alcohol etílico) inmediata al corte para extracción de aceites esenciales en máxima concentración en digestores de acero inoxidable

#### ALCOHOL

Alcohol de 96° de melaza de azúcar, tridestilado a medida y de máxima pureza

#### EMULSIONADO

Mezclado mecánico. Estabilización 30 días en tanques de reposo acero inoxidable

#### EMBOTELLADO

40 días desde cosecha del limón

#### CONSUMO

Ideal como bajativo posterior a comidas  
Como principal ingrediente en coctelería fresca de autor

#### TEMPERATURA DE SERVICIO



Alcyon SAS  
Monteagudo N° 840  
Tafí Viejo, Tucumán Argentina



+5493815696661



ilticotuc@gmail.com



@ilticotuc



@licoriltico