



PRODUCTORS / PRODUCTE

# CAN RUSSET

RATAFIA , VINS I LICORS

OLOT  
GARROTXA - GIRONA

# RATAFIA



La Ratafia és un licor obtingut per maceració de fruites, herbes, arrels, pinyols i espècies en aiguardent o alcohol molt refinat. La clàssica ratafia està elaborada seguint un tradicional i meticulós ritual que persegueix alhora propietats medicinals i digestives i un exquisit paladar. Es prepara a partir d'una fórmula complexa d'herbes, espècies i fruits, entre els quals figuren precisament les nous verdes o tendres. La maceració dels ingredients en aiguardent o alcohol, generalment de vi, sol durar entre un i nou mesos. Al final de la maceració, la ratafia es filtra i normalment s'edulcora amb sucre, xarop o caramel. La graduació final del licor oscil·la entre els 22° i 35°. Després segueix un envelliment de cinc mesos en bóta.