

# Limontejo

## Ficha Técnica

### O nosso Limontejo:

Limontejo é o nosso limoncello, produzido com a mais antiga e nobre receita do licor italiano. Utilizando os limões naturais do Alentejo e feito de uma forma artesanal, é o primeiro “vero” limoncello a a ser produzido em Portugal.

### O Limoncello:

Originário de uma antiga receita transmitida por gerações, é produzido através da infusão das cascas de limão em álcool, misturando sapientemente água, açúcar, tempo e paixão. Licor que representa Nápoles no mundo inteiro, hoje em dia o limoncello é, sem dúvida, um dos produtos mais famosos de Itália.

### Denominação:

Licor de Limão.

### Teor Alcoólico:

(%vol.) 30%

### Ingredientes:

Álcool, água, limões, açúcar.

### Condições de Conservação:

Não armazenar em locais com temperaturas elevadas e evitar luz directa do sol.

### Condições de Utilização:

Pronto a consumir. Beber, preferencialmente, bem gelado.

### Notas de Prova:

**Cor:** Densa, amarelo esverdeado brilhante.

**Nariz:** Limão fresco, natural e suave.

**Boca:** Doce no início, segue-se uma explosão de limão fresco e ligeiramente amargo que o doce depois acalma.

**Final:** Longo e persistente de limão natural.

**Copo Vazio:** Açúcar e limão.

### Sugestões:

Com gin e água tônica, ou apenas com tônica; com champagne; em caipirinha ou mojito; em gelados e frutas frescas, são apenas algumas sugestões de utilização do Limontejo. Bem gelado é um digestivo ideal, mas é também delicioso para desfrutar de qualquer momento em boa companhia.

