



Makgeolli de Uva x 750ml

El makgeolli, también conocido como makkoli o makuly. Vino coreano de arroz con Uva. Elaborado con trigo, arroz y Uva, de color blanquecino lechoso y sabor dulce. El Makgeolli se elabora fermentando la mezcla de arroz hervido, trigo y agua. Originalmente fue bastante popular entre los granjeros, por lo que se conocía como nongju, que significa 'licor del granjero'. Sin embargo, recientemente ha empezado a hacerse muy popular en las ciudades, y especialmente entre la población joven. Tradicionalmente se sirve en un tazón grande de metal o madera del que se llenan tazas o cuencos individuales usando un cazo. Agitar antes de beber. País de origen: Corea. Sabor: Uva x 750ml x Vol 3% **El exceso de alcohol es perjudicial para la salud. Ley 30 de 1986. Prohíbese el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad y mujeres embarazadas. Ley 124 de 1994.**

Price: \$45,000

Categories: [Soju - Licor](#)