

entra en la composición de toda clase de vinos de mezcla, continuaremos por la exposición de los licores aromáticos é infusiones alcohólicas que para ello se emplean.

Licor de Frambuesa

Varios son los procedimientos que pueden seguirse en la preparación del licor de Frambuesas ó *gers* entre ellos se conocen las infusiones en vino blanco, en agua y en alcohol. Las infusiones en este ó en vino blanco son las que están en uso y se preparan siempre á la temperatura ordinaria ó bien á un calor suave, dejando por un tiempo más ó menos dilatado en alcohol ó vino frambuesas después de haberlas machacado y hecho pasta.

Este licor entra en la composición del vino de Burdeos.

Del caramelo

Se obtiene haciendo disolver azúcar tostado en vino blanco seco ó en espíritu de prueba de Holanda de 20 grados de Cartier, hasta que el licor resultante marque á la temperatura de 19 centígrados de 20 grados del pesa-jarabes.

Este licor se destina para colorar los aguardientes y al coñac ficticio y comunica á los vinos un viso amarillento que les hace, según algunos, mas añejos de lo que son en realidad, al propio tiempo que les da sabor y fragancia agradables.

De la infusión de nueces tiernas

Esta se consigue dejando en infusión por un tiempo más ó menos prolongado en espíritu de 24 grados de Cartier, nueces tiernas reducidas á pasta.

Este licor, entra en la composición del vino de Oporto de mezcla.