

roble que se colocan en grandes patios, por el espacio de dos ó tres años al aire libre, á la acción del sol y demás agentes exteriores; dichas pipas no han de estar del todo llenas; conviene que falte en cada una de ellas una cantidad de líquido tal, que sea equivalente á más de doce azumbres.

### Proporción de materias

#### PRIMER MÉTODO

|  |             |
|--|-------------|
| Vino blanco seco                                   | 1 pipa      |
| Alcohol de 34 grados Cartier                       | 30 azumbres |
| Infusión de cáscaras tostadas de almendras amargas | 2 »         |

#### MÉTODO SEGUNDO

|   |           |
|---|-----------|
| Vino blanco y seco  | 1 pipa    |
| Infusión alcohólica de cáscaras tostadas de almendras amargas | 4 onzas   |
| Espíritu de brea  | 2 »       |
| Infusión alcohólica de nueces tiernas                         | 1 azumbre |

Se deja como se ha dicho á la acción del aire, el sol, etc. hasta que el vino ó licor resultante de dichas mezclas, haya adquirido el sabor y demás circunstancias que caracterizan el madera natural.

### VINO DE OPORTO

Este tiene un color tinto con viso amarillento por cuyo motivo, cuando se trata de imitárselo se escojen vinos tintos muy oscuro y después de calentados suficientemente con el vapor acuoso se le añade por pipa, una cantidad variable de espíritu de 34 grados Cartier según sea el gusto del consumidor y destino que