



## AGUARDIENTE BLACK

Elaborado utilizando aguardiente de orujo de primera calidad, en combinación, con hierbas, especias y frutas, todo ello envejecido en cubas de roble.

Elegante color, muy limpio y brillante, con una nariz profunda, compleja y unas sensaciones en boca cuya untuosa redondez hace que el grado alcohólico deje de ser un elemento agresivo y se convierte en el mejor vehículo para transmitir los placeres creados durante su larga crianza.

### FICHA TÉCNICA

**Producto:** AGUARDIENTE BLACK ENVEJECIDO  
**Variedad:** Orujos Blancos (Godello) y Tintos (Mencia)  
**Almacenamiento del Bagazo:** Depósitos de Poliéster  
**Tipo de Destilación:** Tradicional a fuego directo  
**Maceración :** Hierbas, Especias y Frutas  
**Envejecimiento.-** Barricas de Roble.  
**Grado:** 40% Vol.  
**Tipo de Botella:** Dórica 70 cl.

### NOTA DE CATA

**Color.-** Color elegante y brillante.

**Aroma.-** Nariz compleja con aroma profundo.

**Boca.-** Perfecta combinación entre el Aguardiente, las hierbas, especias y frutas maceradas dejándose notar su larga crianza.

**Temperatura óptima de consumo,** entre 0°C y 10° C. Se recomienda no poner en el congelador para no perder los sabores.