



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.