

Agte. Orujo

Obenido a partir de una destilación de orujos seleccionados de uva de excelente calidad, que mediante un proceso lento y constante, nos ofrece una amplia gama de componentes aromáticos, los cuales dan origen a una bebida agradable a los sentidos, respetuosa con una tradición y cultura y que define en sus características organolépticas la personalidad de la materia prima de la que procede.

Temperatura óptima de consumo 8°C y 10°C

Aguardiente de Orujo 50% Vol y 40% Vol.



Ficha Técnica

Producto.- Aguardiente de Orujo 50% y 40% Vol.

Variedad.- Orujos Blancos (Godello) y Tintos (Mencia)

Almacenamiento del Bagazo.- Depósitos de Poliéster.

Conservación del Aguardiente.- Depósitos de Acero Inoxidable

Tipo de Destilación.- Tradicional al fuego directo.

Maceración.-

Grado.- 50% Vol. y 40% Vol.

Tipo de Botella.- Dórica 70 cl.

Nota de Cata

- **Color.-** Cristalino, brillante y transparente
- **Aroma.-** un aroma de gran intensidad, limpio, con notas varietales de la mencia y del godello.
- **Boca.-** Sensaciones herbales, con tonos olfativos que recuerdan a jacinto, avellana y a manzana. Presenta una amplia persistencia en la degustación con una sensación punzante al inicio de la ingesta debido principalmente por el alcohol
- **Temperatura óptima de consumo,** entre 8°C y 10°C.