

## AGUARDIENTE-ALGAS

---

### Aguardientes de orujo

Aguardientes de orujo obtenidos de la destilación artesanal de los mejores bagazos de la bodega.

### Alambiques de cobre

Destilamos los mejores bagazos (orujo) de la bodega en alambiques tradicionales de cobre.

### Elaboración

En el proceso de destilación extraemos muy lentamente el alcohol y los componentes aromáticos. Aunque el rendimiento es bajísimo, el corazón del destilado contiene una gran concentración de aceites esenciales que dan lugar a un aguardiente excelente. Cerramos el ciclo de la vid compostando el bagazo en el viñedo.

El corazón del aguardiente extraído **se macera con una selección propia de algas, microalgas y hierbas del litoral**. El resultado es un aguardiente salino que evoca inexorablemente los acantilados de nuestra costa.

### Volumen

2.000 botellas

### Grado alcohólico

45% vol

### Presentación

Caja individual de 50cl.

Paquete de seis unidades.

### Temperatura

8-12° C.

Es un gran digestivo.

### Cata

**Vista:** Color verde, de intensidad baja.

**Nariz:** Notas de mar y roca, cáscara de erizo y matices herbáceos.

**Boca:** Salino, de gran complejidad y final largo. Sedoso y con buen equilibrio, entre sabores herbáceos y yodados.

