

AGUARDIENTE-HIERBAS

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 hierbas y semillas aromáticas**. La elegancia y equilibrio del destilado se alcanzan rebajando ligeramente el alcohol natural y endulzando levemente.

Volumen

2.000 botellas

Grado alcohólico

38% vol

Presentación

Caja individual de 50cl.

Paquete de seis unidades.

Temperatura

8-12° C.

Es un gran digestivo.

Cata

Vista: Color ambar, de intensidad media.

Nariz: Aroma complejo y armonioso, con notas de regaliz, anís y azahar, entre otras.

Boca: Envoltente y persistente. Perfecto equilibrio entre especias y dulzor. Marcada sedosidad al paso de boca.

