

## AGUARDIENTE-ZURIA

---

### 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.

### 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:** Cristalino.

**Nariz:** Aroma intenso a pasas y uva.

**Boca:** Amplio, untuoso y de paso suave, con una sensación final muy sedosa, y de ligero amargor.

