

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.

