

UXUALA - ALGA

Uxualak

Upeltegiko bagazorik onenen destilaziotik lortutako uxual-pattarrak.

Kobrezko alanbikeak

Kobrezko alanbike tradizioaletan destilatu genituen upeltegiko bagazorik onenak (uxualak).

Elaborazioa

Destilazio-prozesuan oso poliki ateratzen ditugu alkohola eta osagai aromatikoak. Errendimendua oso txikia bada ere, destilazioaren bihotzean olio esentzialen kontzentrazio handia dago, eta horrek pattar bikaina sortzen du. Mahatsondoaren zikloa itxiko dugu, mahastian bagazoa konpostatuz.

Destilazioan lortutako bihotz uxuala **pertsonalki aukeratutako alga, mikroalga eta itsaslabarretako belarrekin beratzen dugu**. Emaizta, uxuala gazia, gure itsasbazterra gogora ekartzen du.

ekoizpen bolumena Gradu alkoholikoa

2.000 botila

45% vol

Aurkezpena Temperatura

50 cl-ko banakako kutxa.

8-12° C.

Sei unitateko paketea.

Digestibo handia da.

Dastaketa

Ikusmena: Kolore berdea, intentsitate baxukoa.

Sudurra: Itsas eta harkaitz-notak, triku-oskola eta belar-matizeak.

Ahoa: Gazia, konplexutasun handikoa eta amaiera luzekoa. Sedatsua eta oreka onekoa, zapore belarkara eta iododunen artean.

