

UXUALA - BELAR

Uxualak

Upeltegiko bagazorik onenen destilaziotik lortutako uxual-pattarrak.

Kobrezko alanbikeak

Kobrezko alanbike tradizionaletan 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 belar eta haziekin beratzen dugu**. Dotoretasuna eta oreka alkohol maila naturala apur bat jaitsiz eta gozatuz lortzen dugu.

Ekoizpen bolumena

2.000 botila

Gradu alkoholikoa

38% vol

Aurkezpena

50 cl-ko banakako kutxa.
Sei unitateko paketea.

Tenperatura

8-12° C.
Digestibo handia da.

Dastaketa

Ikusmena: Kolore nabarra, intentsitate ertainekoa.

Sudurra: Usain konplexu eta harmoniatsua, erregaliz, anis eta azahar notekin, besteak beste.

Ahoa: Inguratzaila eta iraunkorra. Espezien eta gozotasunaren arteko oreka bikaina. Ahoa pasatzean, lasaigarria da.

