



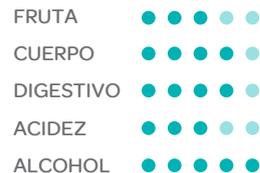
AGUARDIENTE DE ORUJO

Galicia calidade

Hay aromas que transmiten toda la tradición de una tierra, sabores que evocan un origen ancestral. Nuestro aguardiente lleva Galicia en su corazón.

- Denominación geográfica Orujo de Galicia.
- 100% aguardiente de orujo, un "Coupage" de aguardientes seleccionados, obtenidos de la destilación del bagazo (hollejo, semillas y restos de pulpa) de Ponte da Boga.
- Mezcla de un 20% de hollejo de Albariño, aportando aroma, y un 80% de Mencía.
- Destilación de **arrastre de vapor**. Un sistema a bajas presiones que filtra y arrastra las mejores sustancias volátiles rechazando los compuestos de degradación. Posteriormente, el producto se remueve para homogeneizar el licor, obteniendo destilados de máxima calidad y complejidad organoléptica.

PERFIL



Temperatura de servicio  6-10°C



MATIZ DEL LICOR

Transparente, limpio y cristalino.

SABORES DOMINANTES



MIEL



MANZANA



AVELLANA



AROMA

Intenso, fino y delicado.

Propio de la materia prima de donde procede, exento de elementos extraños.

Capacidad 50 cl.
Vol. Alc. 42%

