



Fragante, potente y con voz galega.

Además de proporcionarnos unos extraordinarios vinos, nuestra uva Albariño nos ha permitido perpetuar una sabia tradición de la zona: elaborar, desde comienzos de los años 90, un orujo blanco doblemente destilado en nuestros alambiques artesanales de cobre.

EL ORIGEN, NUESTRAS UVAS

Contamos con uno de los mejores viñedos de la variedad Albariño en Rías Baixas y de toda Galicia. Más de 70 ha ubicadas en esta privilegiada zona vitivinícola, que cuidamos durante todo el año ofreciéndonos uvas de gran calidad, fresca y acidez para unos vinos con aromas florales, sabores muy delicados y un destacado equilibrio. Unas características que también sobresalen en el bagazo resultante (hollejos) que cuidadosamente seleccionamos tras cada vinificación para elaborar este Orujo seco.

ASÍ LO ELABORAMOS

Siguiendo el sabio método tradicional, nuestros seis alambiques son el escenario de la doble destilación con fuego directo que realizamos muy lentamente. Así descartamos las ‘cabezas’ y ‘colas’ del proceso y seleccionamos únicamente el orujo ‘corazón’, óptimo para este aguardiente de extraordinaria finura y suavidad que reposa durante varios meses para que se equilibre.

ASÍ LO DISFRUTAMOS

Idóneo, en pequeños tragos, como sobremesa y a una temperatura de servicio entre 0 y 5°C.

OTRAS ESPECIFICACIONES

Presentación Cont. Alcohol Denominación de Origen

70 cl

45% Vol.



ASÍ LO DEGUSTAMOS

Nuestro Orujo Blanco es de color cristalino. Sobresale su potencia en nariz, donde apreciamos aromas balsámicos y de fruta escarchada. Ya en la boca, su fuerza y alto contenido alcohólico son matizados por la suavidad de la glicerina y de otros alcoholes superiores, destacando su dulcedumbre, carnosidad y largura. Su finura, aroma y explosividad conquistan a los apasionados de este espirituoso trasladándonos a este mágico destino *galego*.