



## AGUARDIENTE MONOVARIETAL DE ORUJO SAUVIGNON BLANC



### DESCRIPCIÓN:

**La variedad Sauvignon**, de origen francés, es una uva muy aromática. Su nombre proviene de "sauvage" y "vignon", que significa "viña salvaje".

**La materia prima** procede de bodegas de distintas denominaciones de origen, y se recoge en un plazo no superior a 3 horas después de que los orujos haya sido prensados, para evitar su fermentación.

**En ensilado** tiene lugar en pequeños silos de no más de 1.500 kg, que permite una fermentación anaeróbica de los orujos. Pasados, como mucho, 25 días, se analiza su grado alcohólico y acidez y **se destilan en calderas de cobre por arrastre de vapor a baja presión**. De cada caldera sólo se aprovecha lo mejor, los centros o corazones de cada destilación.

Así obtenemos un orujo de primera calidad, que conserva los aromas vegetales y las notas de fruta exótica de la variedad Sauvignon de la que procede.

### PREMIOS:

- Medalla de Oro. Catavinum World Wine & Spiritis Competition. Vitoria-Gasteiz. 2016.

### NOTA DE CATA. POR CUSTODIO LÓPEZ ZAMARRA:

Cristalino, con notas aceradas, muy brillante. Aromas de fruta exótica con un ligero recuerdo vegetal, fresco, muy fino y delicado. Alcohol de excelente calidad muy bien integrado. Perfumado y aromático. Paso de boca fino e intenso, en el que destacan las notas de fruta exótica. Final con agradable personalidad.