



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.