



AGUARDIENTE MONOVARIETAL DE ORUJO PRIETO PICUDO



DESCRIPCIÓN:

Los bagazos de uva utilizados en nuestro Monovarietal proceden de bodegas de Los Valles de Benavente y de la Tierra de León, de donde es originaria la esta variedad. La materia prima se recoge en un plazo no superior a las 3 horas después de que los orujos haya sido prensados para evitar su fermentación.

El ensilado tiene lugar en pequeños silos de no más de 1500 kg, que permite una fermentación anaeróbica de los orujos. Pasados no más de 25 días después de ser ensilados, 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 preserva todos los aromas de la variedad Prieto Picudo de la que procede.

PREMIOS:

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

NOTA DE CATA. POR CUSTODIO LÓPEZ ZAMARRA:

Limpio, cristalino cono notas aceradas, muy vivo. Aromas de muy buena intensidad con ligeros recuerdos a fruta de hueso y notas balsámicas. Entrada compleja con un paso de boca amplio, glicérico.

Alcohol perfectamente integrado. Matices finos y delicados. Ligera sensación de frutos rojos. Final persistente.