



AGUARDIENTE MONOVARIETAL DE ORUJO VERDEJO



DESCRIPCIÓN:

La materia prima con la que elaboramos nuestro Verdejo procede de bodegas de la **Denominación de Origen Rueda**, que vendimian por la noche para recoger la uva a baja temperatura. Los orujos se recogen en un plazo máximo de 3 horas después de haber sido prensados para evitar su prematura fermentación.

El ensilado tiene lugar en pequeños silos de no más de 1500 kg. que permiten una fermentación anaeróbica de los orujos. Pasados no más de 25 días después de ser ensilados, se analiza su grado alcohólico y su 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 Verdejo de la que procede.

PREMIOS:

- GRAN PREMIO CINVE 2016. Concurso Internacional de Vinos y Espirituosos CINVE 2016. La Rábida. (Huelva) 2016
- Medalla de ORO. Catavinum World Wine & Spiritis Competition. Vitoria-Gasteiz. 2016

NOTA DE CATA. POR CUSTODIO LÓPEZ ZAMARRA:

Limpio, cristalino, brillante. Aromas delicados con muy buena intensidad. Notas de fruta verde y ligero recuerdo floral. Alcohol bien integrado con un final en el que aparecen notas de fruta de hueso.

Paso de boca equilibrado y elegante. Glicérico y untuoso, con un final en el que destacan las notas de almendra amarga característica de la variedad verdejo.