



AGUARDIENTE DE ORUJO



DESCRIPCIÓN:

Aguardiente obtenido a partir de la **destilación** de los orujos en nuestras calderas de cobre. Antes de ser envasado es filtrado a -5°C para que siempre permanezca cristalino y no aparezcan precipitaciones ni nieblas en botella.

El resultado es un **Aguardiente de Orujo** embotellado en una original frasca de cristal antideslizamiento, con vertedor incorporado, tapón de corcho natural y cabeza de madera.

El origen del aguardiente se remonta al norte de España y su nombre proviene de su alta graduación y su ausencia de color.

A diferencia de nuestra gama Premium de Monovarietales, en este caso la uva empleada no es exclusiva y se usan distintas variedades de la zona.

Contenido 70 cl. Grado alcohólico: 40% Vol.

Dentro de nuestra variedad de productos existen distintas formas de presentación del Aguardiente de Orujo como por ejemplo:

- La botella de 25 cl. forma parte de la Botella apilable de Licores de Orujo.
- La botella de 5 cl. forma parte de la colección de orujos en mini botella apilable.

PREMIOS:

-**Medalla de Oro.** XX Concurso Internacional de Espirituosos CINVE 2024

-**Mejor Espirituoso 2022.** Asociación Española de Periodistas y Escritores de Vinos y Licores (AEPEV)

PREPARACIÓN:

NOTA DE CATA. POR CUSTODIO LÓPEZ ZAMARRA:

Incoloro, acerado, brillante.

Aromas de buena intensidad, recuerdos vegetales y frutas de hueso, alcohol limpio y delicado que no molesta.

Encuentro seco con buena intensidad en boca, glicérico, untuoso, con un ligero amargor que le aporta personalidad.
Sedoso, Final persistente.