



## AGUARDIENTE DE ORUJO VERDEJO RESERVA



### DESCRIPCIÓN:

El Orujo Verdejo Reserva es un destilado fresco y vibrante, elaborado al **100% con orujo de uva Verdejo**. La fermentación se lleva a cabo en pequeños recipientes dentro de una cámara de frío, lo que permite un control riguroso de la temperatura durante los 10 días de fermentación anaeróbica. Este proceso se realiza de forma inmediata para evitar segundas fermentaciones que puedan alterar los aromas genuinos del orujo Verdejo, garantizando así un perfil aromático limpio y auténtico.

Una vez destilado, el aguardiente se hidrata cuidadosamente hasta alcanzar una graduación de 50% Vol., y se somete a una **crianza de 7 años en barricas de roble francés y americano**, cada una con diferentes tipos de tostado. Este prolongado envejecimiento en madera confiere al aguardiente una complejidad y profundidad excepcionales, integrando los aromas frutales del Verdejo con las notas especiadas y tostadas del roble.

Edición limitada de **solo 2000 botellas serigrafiadas**, lo que convierte al Orujo Verdejo Reserva en una joya para coleccionistas y amantes de los destilados exclusivos.

50cl. 50%Vol.