



AGUARDIENTE DE ORUJO

ELABORACIÓN: espirituoso elaborado artesanalmente mediante triple destilación en pequeños lotes, en alambique de cobre tradicional y mediante arrastre de vapor, usando una selección de orujos de Albariño, Tinta de Toro y Verdejo, variedades con las que elaboramos nuestros vinos AMERICO & JOTA DE TORO. Posteriormente, el destilado es rectificado a 40 % vol. con agua pura y ensamblado durante meses, utilizándolo como base de todos nuestros licores y espirituosos.

NOTAS DE CATA: Incoloro, limpio y cristalino, con destellos plateados. En nariz es vínico, fresco, con ligeras notas herbales, recuerdos a flores y aromas de frutas de hueso y frutos secos. En boca la entrada es ligeramente dulce, cálido, persistente y elegante.

PERFECT SERVE: Disfrútalo con o sin hielo, slice de Manzana Verde o con un toque más fresco de hierbabuena o menta, aunque nuestro abuelo Alexandrino, antes de ir a las viñas, lo prefería en su "copo" a temperatura ambiente y acompañado de un bollo de almendras de la abuela Lourdes.

70 cl. 40 % vol

