



AGUARDIENTE DE ORUJO:

ALITIA JUAN MÍGUEZ

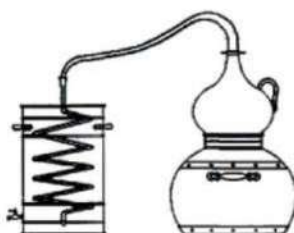


BAGAZO PROCEDENTE DE:
TREIXADURA/GODELLO/
ALBARIÑO

ORIGEN:
GALICIA

CONTENIDO ALCOHÓLICO:
44%

TEMPERATURA
SERVICIO:
6°C.



GASTRONOMIA:
Perfecto compañero de café.

ELABORACIÓN:

El aguardiente de orujo es una bebida natural que se obtiene mediante la destilación simple de bagazo de uva. El proceso de destilación se realiza en alambiques artesanales de cobre mediante el sistema de destilación lenta por arrastre de vapor y paso por columna de enriquecimiento para obtener la máxima pureza, afinamiento en frío en depósito de acero inoxidable.

NOTA DE CATA:

VISTA:
Completamente incoloro, transparente y brillante.

NARIZ:
Nítidos aromas con sensaciones herbáceas predominantes y florales en menos medida.

BOCA:
Goloso, ardiente y estructurado, destaca la sensación floral.

90 Puntos guía Peñín

PRESENTACIÓN: Botellas de 70 c.l. / caja de 6 unidades.

VEGANO

PROYECTO:

Cuando Juan Míguez Montero en 1980 decide elaborar y comercializar su propio vino, con el bagazo procedente de la uva de cada vendimia destila y elabora la colección de aguardientes y licores Alitia.



BODEGASYDESTILERIAS@OVENTOSELA.COM
WWW.OVENTOSELA.COM +34 678 660 093