



LICOR DE GUINDAS:

# ALITIA JUAN MÍGUEZ

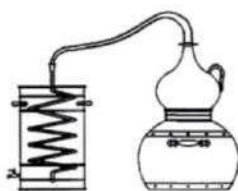


BAGAZO PROCEDENTE DE:  
TREIXADURA/GODELLO/  
ALBARIÑO

ORIGEN:  
**GALICIA**

CONTENIDO ALCOHÓLICO:  
**28%**

TEMPERATURA  
SERVICIO: **6° C.**



GASTRONOMIA:  
ACOMPAÑANTE PERFECTO CON  
POSTRES TARTAS DE GALLETA,  
NATILLAS Y PASTELES.  
**MUY DIGESTIVO**

## 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.

Con este aguardiente se elabora el licor de guindas macerado en frío con guindas que reposan durante un tiempo.

## NOTA DE CATA:

### VISTA:

Color rojo brillante con destello rubí, debidos a la maceración de las guindas.

### NARIZ:

Aroma a fruta escarchada.

### BOCA:

Suave sedoso y con amargor final.

**88 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**