



LICOR DE HIERBAS:

ALITIA JUAN MÍGUEZ

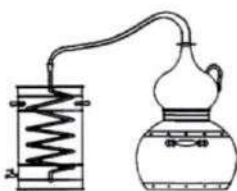


BAGAZO PROCEDENTE DE:
TREIXADURA/GODELLO/
ALBARIÑO

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 hierbas macerado en frío, con más de 10 tipos de hierbas, tomillo, mazanilla, romero, anís... que reposan durante un tiempo.

NOTA DE CATA:

VISTA:
Aspecto cristalino amarillo limón con intensos destellos verdes.

NARIZ:
Aroma floral y de fruta escarchada.

BOCA:
Es largo, balsámico y con final equilibrado.

89 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