




Aguardiente

 **FICHA TÉCNICA:** El Aguardiente de orujo es una bebida natural que se obtiene mediante la destilación simple del orujo de uva. El proceso de destilación se lleva a cabo en alambiques artesanales de cobre mediante el tradicional sistema de arrastre de vapor, permitiendo que el caldo se condense de manera pausada. El resultado es un líquido incoloro, transparente, de alta graduación alcohólica con un aroma y bouquet propios de gran carácter..

 **ANÁLISIS:** Contenido alcohólico 45%

 **NOTAS DE CATA:**

Vista: Completamente incoloro, transparente y brillante.

Olfato: Nítidos aromas del bagazo con sensaciones herbáceas predominantes y florales en menor medida. Alcoholes elegantemente integrados. Además, ofrece retronasales con recuerdos de regaliz.

Gusto: Es goloso en boca, ardiente y estructurado, destacando sensaciones florales y balsámicas.

