



ORUJO BLANCO DE GALICIA

DENOMINACIÓN ESPECÍFICA ORUJO DE GALICIA

GRADO: 45% Vol.

ELABORACIÓN

Elaborado con bagazo de uva albariño. Para su producción se destilan los orujos y las lías. La proporción de éstas no será superior a 25 kg de lías por 100 kg de orujo de uva utilizado. Se estabiliza el producto hasta -10°C. Se realiza un análisis de control y, finalmente, se llevan a cabo los procesos de filtrado y embotellado.

CATA

Aromas con finos rasgos herbáceos y amables, recuerdos de uva albariño madura. Al paladar es rotundo, rico en matices, amplio y persistente.

ORUJO BLANCO DE GALICIA

DENOMINACIÓN ESPECÍFICA ORUJO DE GALICIA

ALCOHOL: 45% Vol.

PROCESSING

Made from the albariño pulp. Orujos and lees are distilled. Lees proportion should not be higher than 25 kg of lees per 100 kg of grapes used. Product is stabilized up to -10°C. Then, a control analysis is made and, finally, filtering and bottling processes come.

TASTING

Fine hints of herbs On the nose, very pleasant with memories of ripe albariño grapes. In the mouth it is full, rich in shades, big and persistent.



LICOR DE HIERBAS

GRADO: 35% Vol.

ELABORACIÓN

Elaborado con bagazo de uva albariño. Para su producción se destilan los orujos y 12 hierbas aromáticas (romero, tomillo, colíandros, anís estrellado, orégano, poleo menta, manzanilla dulce, regaliz, nuez moscada, canela de ceilán y clavillo). Envejecimiento del destilado, adición del azúcar y el alcohol etílico rebajándose el producto hasta el grado correcto. Por último se realizan los análisis de control, el filtrado y el embotellado.

CATA

Vivo color amarillo con aromas que nos recuerdan al bosque. Sorprende su amable untuosidad, su riqueza en matices y un delicado sabor dulce.

HERBS LIQUOR

ALCOHOL: 35% Vol.

PROCESSING

Made from the albariño pulp. First of all, orujos and the twelve aromatic herbs are distilled (camomile, coriander, licorice, nutmeg ...). The distillation obtained is aged and afterwards sugar is added up to the right alcohol volume. Finally, a control analysis is made, prior to the very last processes: filtering and bottling.

TASTING

Live yellow colour. On the nose it brings us memories of green forest. It is surprising its pleasing unctuousity, its richness and a delicate sweet flavour.



LICOR CAFÉ

GRADO: 30% Vol.

ELABORACIÓN

Elaborado con bagazo de uva albariño. Para su producción se destilan los orujos y las lías, y se maceran junto con el café (café super molido grueso, variedad Colombia Excelso). Adición del azúcar, el caramelo y el alcohol etílico rebajándolo hasta dejarlo en el grado idóneo. Análisis, filtrado y embotellado.

CATA

De claros aromas tostados de buen café resulta denso, aterciopelado y profundo en boca.

COFFEE LIQUOR

ALCOHOL: 30% Vol.

PROCESSING

Made from albariño pulp. Orujos and lees are distilled and macerated with the coffee (ground coffee, Colombia Excelso variety). Sugar and caramel are added up to the right alcohol volume. Analysis, filtering and bottling.

TASTING

With marked toasted aromas of high quality coffee, it is dense, velvety and deep in the mouth.