



## Fino, aromático y con voz galega.

Además de proporcionarnos unos extraordinarios vinos, nuestra propia uva Albariño nos ha permitido perpetuar una sabia tradición de la zona: elaborar, desde comienzos de los años 90, un aguardiente de hierbas nacido de la maceración del orujo blanco recién destilado con hierbas autóctonas del Valle de O Rosal (Rías Baixas) en nuestros alambiques artesanales de cobre.

### EL ORIGEN, NUESTRAS UVAS

Contamos con uno de los mejores viñedos de la variedad Albariño en Rías Baixas y de toda Galicia. Más de 70 ha ubicadas en esta privilegiada zona vitivinícola, que cuidamos durante todo el año ofreciéndonos uvas de gran calidad, fresca y acidez para unos vinos con aromas florales, sabores muy delicados y un destacado equilibrio. Unas características que también sobresalen en el bagazo resultante (hollejos) que cuidadosamente seleccionamos tras cada vinificación para elaborar este Aguardiente de Hierbas.

### ASÍ LO ELABORAMOS

Siguiendo el sabio método tradicional, nuestros seis alambiques son el escenario de la doble destilación con fuego directo que realizamos muy lentamente. Así descartamos las ‘cabezas’ y ‘colas’ del proceso y seleccionamos únicamente el orujo ‘corazón’, óptimo para este aguardiente de extraordinaria finura y suavidad. Tras su maceración durante un mes con una selección de nueve hierbas aromáticas propias del frondoso valle de O Rosal, lo envejecemos durante un año en barricas de roble americano. El resultado final: una perfecta y característica conjunción de la delicadeza del orujo blanco, el aroma de las hierbas y las especias del roble.

### ASÍ LO DEGUSTAMOS

Nuestro Aguardiente de Hierbas es de color dorado brillante. En la nariz apreciamos pronto su expresividad y riqueza de aromas a fruta madura, hierbas de monte, flores, hierbas secas y frutos secos. En el paladar se muestra equilibrado, elegante, largo, balsámico y sabroso. Su finura, aroma y explosividad conquistan a los apasionados de este espirituoso trasladándonos a este mágico destino *galego*.

### ASÍ LO DISFRUTAMOS

Idóneo, en pequeños tragos, como sobremesa y a una temperatura de servicio entre 0 y 5°C.

### OTRAS ESPECIFICACIONES

Presentación    Cont. Alcohol    Denominación de Origen

70 cl

38% Vol.

