



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.	