

AGUARDIENTE

Denominación:

Bebida espirituosa obtenida a partir de la combinación de aguardientes de orujo y aguardientes de vino.

Categoría:

Bebida espirituosa

Proceso de elaboración:

Bebida espirituosa obtenida a partir de un especial y cuidadoso ensamblaje de aguardiente de orujo y aguardientes de vino. Ambos aguardientes se han obtenido a partir de bagazos y vinos seleccionados y destilados por los métodos tradicionales

Graduación:

40° +/-3

Características Organolépticas:

A la vista

Transparente, incoloro, brillante.

A la nariz

Gran intensidad aromática, en la que se percibe, de forma armónica las notas características del aguardiente de orujo ensambladas con las notas vínicas procedentes del aguardiente de vino. Ligeras notas de frutas maduras.

A la boca

Seco, fino, sin aristas. Alcoholes muy equilibrados. En vía retronasal es persistente con ligeras notas frutales.

Conservación:

Como norma general en lugares bien ventilados y alejados de fuentes de calor.

Forma de consumo:

La forma tradicional de consumo es en vaso de chupito idealmente helado aunque también resulta delicioso en vaso de tubo o copa con hielo. También puede añadirse al café, añadirle unas gotitas de ginebra. Para su correcta degustación debe servirse a temperatura de entre 8 y 10° ya que a temperatura mayor es difícil disfrutar de sus sensaciones aromáticas.

Por sus propiedades digestivas resulta ideal después de las comidas, aunque puede disfrutarse a cualquier hora y momento del día.

Formatos:----