



ABADÍA
DA COVA

AGUARDIENTE DE ORUJO AÑEJA

Orujo añejo obtenido a partir de corazones de aguardiente de nuestras propias vinificaciones y de orujos amparados en la D.O Ribeira Sacra.

Indicación Geográfica: Aguardiente de Galicia.

Varietades: Albariño y Godello fundamentalmente.

Elaboración: Destilación por arrastre de vapor con rectificadores, en alambiques de 250Kg. Solo se aprovechan los corazones de destilación con la mejor fracción aromática.

Crianza: en barricas nuevas de roble francés Limousin de 225L de tres a cinco años.

Cata: Color dorado, con borde ambarino y brillante. Aroma a hierbas de monte, especiado, frutos secos con notas dulces y ahumados. En boca es elegante, potente, sabroso, complejo y con personalidad.

Temperatura de servicio: 15/18°.

Grado: 39% vol.

Capacidad: 500/700 ml.

Guía de vinos, destilados y bodegas de Galicia 2017: Oro.

Guía de vinos, destilados y bodegas de Galicia 2018: Oro.

