



ABADÍA
DA COVA

ABADÍA DA COVA ALMA VELLA (AGUARDIENTE AÑEJADA 11 AÑOS)

Alma Vella rinde homenaje a Eduardo Pondal, acérrimo defensor del movimiento galeguista, que encaminará toda su obra a la recuperación de la lengua y cultura gallega, y a la decidida defensa de la libertad de su pueblo. Una parte de su poema "Queixume dos pinos", es la letra del himno gallego.

Orujo envejecido con corazones de aguardiente procedentes de nuestras propias vinificaciones, amparadas bajo la Denominación de Origen Ribeira Sacra.

Indicación Geográfica: Aguardiente de Galicia.

Varietades: Albariño, Godello y Mencía.

Elaboración: Destilación por arrastre de vapor con rectificadores en alambiques de 250Kg. Solo se aprovechan los corazones de destilación. Se le añade a su vez una parte de destilado de lias, obtenido de nuestras mejores vinificaciones. Finalmente realizará una crianza en barricas nuevas de roble francés Limousine de 225L, durante más de 11 años.

Cata: Color ámbar, con reflejos brillantes y dorados.

Limpio e intenso. Aromas a notas tostadas, y frutos secos. Miel, brioche, especiadados y recuerdos a flores silvestres y tonos ahumados

En boca es muy elegante y complejo. De gran estructura y fuerza, sabroso, y con una marcada personalidad.

Temperatura de servicio: 15/18°.

Grado: 39% vol.

Capacidad: 700 ml.

