



ABADÍA
DA COVA

AGUARDIENTE DE ORUJO

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

Indicación Geográfica: Aguardiente de Galicia.

Varietades: Principalmente Mencía, Albariño y Godello.

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

Cata: Aspecto cristalino, limpio y brillante. Aroma intenso con carácter, hierbas de bosque, especiados, flores secas. En boca es balsámico, concentrado y equilibrado.

Temperatura de servicio: 8/10°.

Grado: 45% vol.

Capacidad: 500/700 ml.

XVIII Cata de augardentes de Galicia 2016: Pote de Ouro.

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

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

