

ORUJO DE GALICIA ENVEJECIDO



Los orujos de Fefiñanes, elegidos en 2018 como el Mejor Espirituoso Nacional por la Asociación Española de periodistas y escritores del vino, provienen de la destilación de los orujos frescos de Albariño de la bodega Fefiñanes.

Apenas vendimiados se destilan inmediatamente en alambiques discontinuos de cobre, para mantener su pureza y preservar sus deliciosos aromas. Una vez destilados se infusionan en hierbas gallegas naturales para el licor de hierbas o se dejan reposar en barricas de roble gallego para el envejecido, obteniendo un producto de una calidad difícil de igualar.

Productor:	Bodegas del Palacio de Fefiñanes
Denominación:	Orujo de Galicia - Denominación Geográfica
Origen:	España / Rías Baixas
Graduación:	45 °
Presentación:	50 cl.
Producto base:	Hollejo de uva de la variedad Albariño
Tipo de destilación:	Discontinua
Crianza:	6 meses
Tipo de barrica:	Roble gallego
Temperatura de servicio:	8-10°C
Modo de servicio:	Servirlo a 8-10°C, sin hielo.
Tipo de cierre:	Corcho
Tipo de espirituoso:	Orujo

NOTAS DE CATA

En fase visual presenta un hermoso color ámbar, brillante y cristalino

En nariz es intenso y con una gran complejidad. Destacan los aromas de vainilla, bombón inglés, caramelo y canela, junto con recuerdos varietales del albariño, balsámicos y de ciruelas pasas.

En boca es intenso, amplio, con carácter y una buena retronasal que nos evoca toda la complejidad aromática de la fase olfativa.