



Orujo Valdamor

Proceso de Elaboración:

Este producto está amparado por la Indicación Geográfica *Orujo de Galicia*.

El Orujo Valdamor es un aguardiente obtenido mediante el método tradicional, que mantiene inalterable la impronta de la variedad Albariño origen de nuestro bagazo sometido a destilación. El esmerado y parsimonioso proceso cuyo resultado es el orujo contenido en esta botella, es un fiel exponente de la elevada calidad que puede alcanzar el Orujo de Albariño Valdamor.

Nota de Cata:

Matices varietales con impronta de manzanas verdes y notas ligeras que recuerdan a la sidra.

Fresco y afrutado, sin sensación alcohólica excesiva.

Ficha técnica:

Origen:

Denominación Específica Orujo de Galicia

Materia prima:

Bagazo de uvas Albariño

Elaboración:

Destilación tradicional, seleccionando sólo los corazones del destilado.

Grado alcohólico:

45 % en volumen

Presentación:

Botella de 500 ml., cajas de 6 bot.

