

DO FERREIRO

Orujo de Galicia DO FERREIRO



Nariz: De media intensidad, compleja en extremo. Destacadas notas de flores amarillas (chorima y mimosas), notas de hierbas aromáticas (hinojo, eneldo) especiados (pimienta negra) y caramelo

Boca: De entrada suave, con elegante amargoso final, de grato y marcado recuerdo floral. Método de elaboración: aguardiente de orujo de albariño, obtenido mediante destilación por el método tradicional de arrastre de vapor y destilación fraccionada.

Grado alcohólico: 45°

Fase visual: Transparente, brillante y cristalino.

Fase olfativa: De buena intensidad, marcadas notas florales y varietales con un fondo vegetal.

Fase gustativa: Bien estructurado y persistente.