



PAZO DE VALDOMIÑO

Producto: Aguardiente de orujo

Producto Premium acogido a la Indicación Geográfica Orujo de Galicia.

Graduación alcohólica: 43% vol.

Elaboración:

Destilado elaborado con Aguardiente de Orujo de Albariño mediante triple destilación. Permanece en reposo un año previamente a su embotellado.

Cata:

Brillante, muy cristalino con aromas secundarios, matices de frutas, toques de rosa y ligeramente dulce.

Consumo:

Manténgase en la nevera. No se recomienda el congelador para no desvirtuar su paladar original.

Formatos:



70cl





PAZO DE VALDOMIÑO

Producto: Licor de Hierbas

Producto Premium acogido a la Indicación Geográfica Licor de Hierbas de Galicia.

Graduación alcohólica: 35% vol.

Elaboración:

Licor elaborado macerando en frío una selección natural de 7 hierbas aromáticas y medicinales en Aguardiente de Orujo de Galicia. Después se destila y se le añade el azúcar. Antes de su embotellado, se mantiene en reposo durante al menos tres meses.

Cata:

Cristalino, de color limón maduro, donde predominan los aromas dulces de los cítricos, además de la fragancia que aportan las diferentes plantas aromáticas utilizadas.

Consumo:

Manténgase en la nevera. No se recomienda el congelador para no desvirtuar su paladar original.

Formatos:



70cl





PAZO DE VALDOMIÑO

Producto: Licor Café

Producto Premium acogido a la Indicación Geográfica Licor Café de Galicia.

Graduación alcohólica: 30% vol.

Elaboración:

Licor elaborado macerando en Aguardiente de Orujo de Galicia los mejores cafés de la zona de Cerrado (Brasil) durante 31 días. Transcurrido este tiempo, se filtra y se añade azúcar hasta su perfecta disolución.

Posteriormente, se mantiene en reposo doce meses antes de ser embotellado.

Cata:

Gran intensidad aromática con notas cítricas, de cacao, vainilla y frutos secos.

Consumo:

Manténgase en la nevera. No se recomienda el congelador para no desvirtuar su paladar original.

Formatos:



70cl





PAZO DE VALDOMIÑO

Producto: Aguardiente Vella

Graduación alcohólica: 40% vol.

Elaboración:

Aguardiente de vino elaborado a partir de la vinificación de uvas de Albariño. Después de su fermentación, se procede a la destilación, obteniendo un aguardiente de graduación elevada denominado “holandas”.

Posteriormente, se conserva en barricas de roble francés y americano, las cuales fueron sometidas previamente a un proceso de tostado.

Después de su envejecimiento, durante un mínimo de ocho años, se retira de la barrica y se rebaja para alcanzar la graduación deseada.

Por último, permanece en reposo durante un año para su posterior embotellado.

Cata:

De color tostado y brillante, ofrece un delicado bouquet con aromas sutiles y armoniosos, con tonos de vainilla, almendras tostadas y caramelo. Su acabado suave y ligeramente dulce deja un agradable recuerdo.

Consumo:

Manténgase a temperatura ambiente.

Formatos:



70cl

