

CAÑA DE BALADIÑA



Bagazo de Albariño 100%

ELABORACIÓN:

Realízase unha destilación tradicional a lume, da cal soamente se aproveitan os corazóns que se destilan de novo.

D.E.: Orujo de Galicia.

NOTA DE CATA:

Cor cristalina. Nariz con notas cítricas e florais.
Boca moi potente, amplo e cun final que salienta a frescura do monovarietal bagazo de albariño.

Fragrancia de uva.

SERVIZO: Entre 5-7 °C

PRESENTACIÓN:

Botella avvenire leggera de 50 cl
Caixa de 2 uds.

para sobremesas moi especiais

CAÑA DE BALADIÑA



Bagazo de Albariño 100%

ELABORACIÓN:

Se realiza una destilación tradicional a fuego, de la cual solamente se aprovecha los corazones que se destilan de nuevo.

D.E.: Orujo de Galicia.

NOTA DE CATA:

Color cristalino. Nariz con notas cítricas y florales. Boca muy potente, amplio y con un final que resalta la frescura del monovarietal bagazo de albariño.

Fragancia de uva

SERVICIO: Entre 5-7°C

PRESENTACIÓN:

Botella avvenire leggera de 50 cl.

Caja de 2 uds.

para sobremesas muy especiales

Bagazo de Albariño 100%

PROCESS:

Traditional heated distillation process, from which only the hearts are used, which are then distilled again.

D.E.: Orujo de Galicia.

TASTING NOTES:

Crystalline colour. Nose with citric and floral notes. In the mouth it is very powerful and full with finish that highlights the freshness of the single-variety Bagazo de Albariño.

Grape fragrance

SERVING: Between 5 and 7°C

PRESENTATION:

Avvenire Leggera bottle 50 cl.

Case of 2 bottles

For very special
after-dinner conversations