

Orujo de Galicia
Do Ferreiro

Fase visual: traslucido, brillante

Nariz: intensa, de marcadas notas vegetales (esparrago , heno), recuerdo de bagazo y con fondo de fruta (níspero y, pomelo, manzana).

Boca: de paso agradable, aromático en retro nasal, largo y cálido recuerdo.

Método de elaboración: cuidado tratamiento del bagazo y posterior destilación por arrastre de vapor siguiendo el método tradicional de fraccionamiento, aprovechando solo los corazones.

Graduación alcohólica: 42°

