



FILLABOA®



ORUJO ENVEJECIDO FILLABOA

VARIEDAD 100% albariño.

ELABORACIÓN

Este aguardiente se obtiene a partir del envejecimiento del Orujo Blanco. Durante un tiempo mínimo de 7 años ese aguardiente envejece en barricas de roble francés Limousine de 225 litros.

NOTA DE CATA

VISTA: Es de color ámbar, limpio y brillante.

NARIZ: Se perciben aromas tostados, a vainilla y recuerdos de roble francés muy patentes. Notas de piel de naranja, frutos secos y recuerdos a toffe.

BOCA: En boca es complejo, con untuosidad y suavidad.

Origen: I.G. Orujo de Galicia.

Grado Alcohólico: 40%.

Guarda Potencial: 20 años.

Temperatura de Servicio: 15-18 °C.

Formato de la Botella: 50 cl.