



FILLABOA



Aguardiente Envejecido Fillaboa

Zona de Origen: D. O. Orujo de Galicia

Coupage: 100% Albariño

Comentarios: obtenido a partir del envejecimiento de nuestro aguardiente blanco en barricas de roble francés Limousine de 225 litros por un periodo mínimo de 7 años.

Cata

Vista: ambarino limpio y brillante.

Aroma: tostados, vainilla y recuerdos de roble francés muy patentes. Notas de frutos secos y recuerdos de toffe. Piel de naranja.

Boca: complejo, con untuosidad y suavidad.



Guarda potencial: 20 años / **Temperatura de servicio:** 15-18° C / **Grado:** 40% Vol.

Lugar de Fillaboa - Salvaterra de Miño. 36459 - Pontevedra - España
Tif.: 986 658132 - Fax: 986 664212 www.bodegasfillaboa.com info@bodegasfillaboa.com

