



FILLABOA®



AGUARDIENTE BLANCO FILLABOA

VARIEDAD 100% albariño.

ELABORACIÓN

Se elabora a partir del propio bagazo (orujos) de la variedad de uva albariño y se utiliza la técnica de destilación por arrastre de vapor.

NOTA DE CATA

VISTA: Es de color transparente, limpio y brillante.

NARIZ: Se perciben aromas de manzana, recordando la variedad de uva albariño con matices cítricos, pomelo y notas de bagazo.

BOCA: En boca es suave e intenso, muy franco y puro. Su sabor es complejo.

Origen: I.G. Orujo de Galicia.

Grado Alcohólico: 40%.

Guarda Potencial: 10 años.

Temperatura de Servicio: 10 °C.

Formato de la Botella: 50 cl.