

CASTROBREY MÚSICA LICOR DE HIERBAS



www.castrobrey.com



Tipo de destilado	Licor de hierbas
D. E.	Orujo, aguardientes y licores de Galicia
Zona	Camanzo. Vila de Cruces. Pontevedra. Galicia. España
Variedad	100% bagazo del albariño (cepas de 10-20 años) y maceración 1 mes con 8 hierbas del viñedo.
Viñedo	7 ha en Fornotilleiro / orientación Sureste / Suelos (franco arcilloso de roca granítica, ricos en hierro y cuarzo)
Graduación	30%vol.
Forma de destilación	Destilación en alambiques de cobre y maceración en acero inox.
Tipo de botella	70cl
Elaboración	El bagazo es conservado en depósitos especiales donde se produce un proceso de fermentación natural. Después se destila en dos alambiques tradicionales de cobre, cuyo resultado es el aguardiente. Se desecha los primeros y los últimos vapores (cabeza y cola) y se utilizan todos los corazones (destilación intermedia). Se seleccionaron 8 hierbas frescas del viñedo y se deja macerando durante 1 mes, después se rebaja con agua desmineralizada, y se deja enfriar a -4°C, y se filtra.
Producción	1.500 botellas

Color	Amarillo limón.
Aroma	Aroma profundo y natural a frutas y hierbas medicinales.
Boca	Equilibrado y persistente, sabores a hierba buena y canela, con paladar suave y agradable.

“ Los orujos gallegos están considerados entre los tres mejores destilados del mundo, por tanto CAFÉ, COPA, CATROBREY Y MÚSICA... para celebrarlo ”

AdegAs CAstRo BRey