

CASTROBREY MÚSICA ORUJO



www.castrobrey.com



Tipo de destilado	Orujo
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)
Viñedo	7 ha en Fornotilleiro / orientación Sureste / Suelos (franco arcilloso de roca granítica, ricos en hierro y cuarzo)
Graduación	45%vol.
Forma de destilación	Destilación en alambiques de cobre
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).
Producción	1.500 botellas

Color	Cristalino
Aroma	Buena intensidad. Notas florales. Recuerdos a frutas cítricas (cascara de naranja). Notas de polen y frutos secos (Pistachos y uvas pasas)
Boca	Buena estructura, persistencia y con un final amable.

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

AdegAs CAstRo BRey