

Lúa de Costeira

Destilados

Lúa de Costeira

Eau de vie



Orujo de Galicia

Indicación Geográfica



Grado

43%

Alcohol degree

43%

Gastronomía

Servido en copa resulta un perfecto compañero del buen café expreso.

Pairing

Poured in a glass it is the perfect company for a good coffee or espresso.

Elaboración

Destilación lenta por arrastre de vapor y paso por columna de enriquecimiento para obtener un orujo de la máxima pureza. Afinamiento en frío en depósito de acero inoxidable.

Wine making

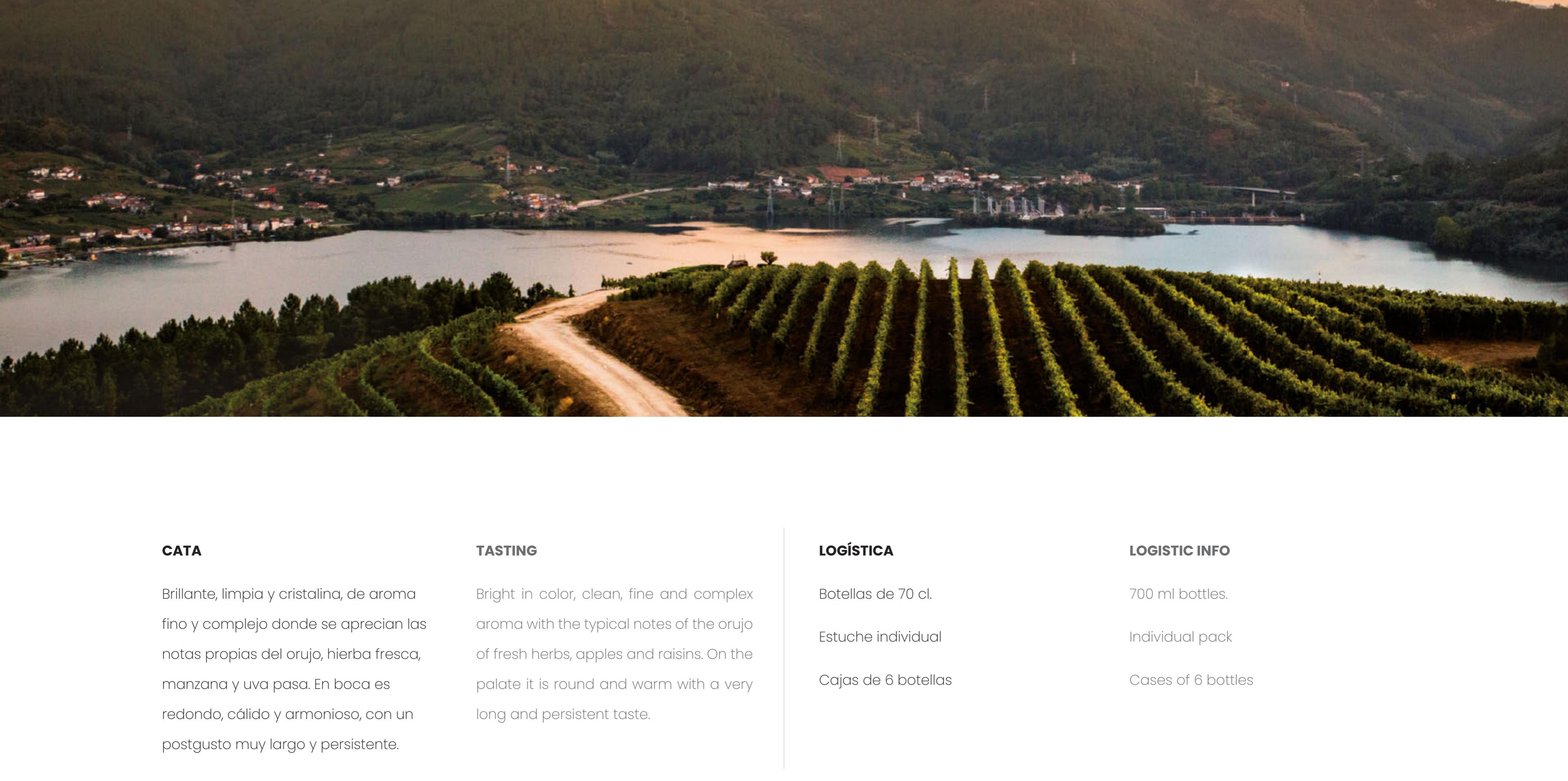
Winemaking. Slow distillation process by steam dragging and into an enrichment column to obtain an orujo of the maximum purity. Cold refining in stainless steel vat.

Temperatura de servicio

6º C.

Suggested serving temperature

6º C



CATA

Brillante, limpia y cristalina, de aroma fino y complejo donde se aprecian las notas propias del orujo, hierba fresca, manzana y uva pasa. En boca es redondo, cálido y armonioso, con un postgusto muy largo y persistente.

TASTING

Bright in color, clean, fine and complex aroma with the typical notes of the orujo of fresh herbs, apples and raisins. On the palate it is round and warm with a very long and persistent taste.

LOGÍSTICA

Botellas de 70 cl.
Estuche individual
Cajas de 6 botellas

LOGISTIC INFO

700 ml bottles.
Individual pack
Cases of 6 bottles

