

Pazo Señorans Orujo (50cl) Pazo Señorans - 50 cl.

Bijzonder fijn distillaat van Albariño.



Vinificatie

De marc (druivenschillen en -pitten) wordt na het persen van de Albariño druiven in kleine kunststof vaten gebracht van 220L en hier gebeurt de vergisting. Men bekomt na een vijftal dagen zo een 4% alcoholgehalte. Deze wordt dan 2x gedistilleerd in koper ketels met een directe vlam. Het einddistillaat varieert tussen 52 en 65% alcohol, deze wordt dan verdund met het zuiverste water en anderhalf jaar in afgesloten inox cuves bewaard. Pazo Señorans is één van de weinigen die deze oude traditie van orujo's behoudt in Galicië en zelf de volledige productie in handen heeft.



Bewaarpotentieel

Oneindig



Serveren

16-18° om de meeste aromatische expressie te hebben.



Proefanalyse

Een heel kristalzuivere schittering in het glas. Intense maar toch subtiele aroma's waar men duidelijk de Albariño druif in herkent. Grassig en licht kruidig, wit steen- en pitfruit. In de mond een heel fijne smaak, het alcoholgehalte van dit distillaat proeft heel zacht en in balans. Zuiver en lang in de afdronk.



Assemblage

Albariño (100%)



Regio:

Galicia



Appellatie:

D.O. Rias Baixas



Wijndomein:

Pazo Señorans

Beschrijving domein

Een van de mooiste domeinen in de DO Rias Biaxas, en een van de beste Albariñowijnen. Dit domein is mede de grondlegger geweest van de oprichting van de DO Rias Baixas. De lat wordt dan ook zeer hoog gelegd.