



# FILLABOA®



## ORUJO DE GALICIA FILLABOA

**VARIEDAD** Albariño.

### ELABORACIÓN

Se elabora a partir del propio bagazo (orujos) de la variedad de uva albariño, que se fermenta durante mínimo 15 días para dar paso, posteriormente, a sus destilaciones.

### 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% vol.

**Guarda Potencial:** 10 años

**Temperatura de Servicio:** 10 °C.

**Formato de la Botella:** 50 cl.