

PAGO^{DE}THARSYS

PAGO^{DE}THARSYS

VUELA

ORUJO GRAN RESERVA

con Trufa Negra

Destilación artesanal en alambique de cobre de orujos de uva de Bobal realizada en Enero de 2012. Crianza en barricas de roble francés de 225 l. desde el 23/11/2012 y posterior maceración en frío con Trufa Negra fresca (*Tuber Melanosporum*).

“Volar”: Elevarse en el aire y moverse por él sin esfuerzo, impulsado por el viento, las alas o la imaginación.

Variedades

Chardonnay y Macabeo

Fecha de destilación

20 de enero de 2012

Nº de botellas

200

Elaboración

Destilación artesanal en alambique de cobre de orujos de uva de las variedades Chardonnay y Macabeo después de que éstos hayan fermentado junto al mosto. Posteriormente el destilado obtenido ha sido criado durante 10 años en barricas de roble francés de 225 litros en una cueva excavada en la roca madre caliza. A continuación maceró en frío con trufa negra salvaje (*Tuber Melanosporum*) recolectada en Febrero del 2022 en nuestra región.

Grado alcohólico

38%

Notas de cata

Color ámbar brillante. Desprende intensos aromas de frutos secos tostados, caramelo, toffee, sándalo y trufa negra. En boca es suave, seco, directo, con un final largo, envolvente y perfumado.

Recomendaciones

Tomarlo en un vaso o copa de base ancha y boca algo más estrecha entre los 3°C y 5°C. No precisa acompañamiento, pero combinará a la perfección con quesos ahumados de pasta dura y postres elaborados con toffee, caramelo, moka, café. También será un ingrediente ideal para cócteles de notas ahumadas, tostadas y especiadas.



Carretera N-III , km 274
46340 Requena - Valencia
Tel. +34 96 230 33 54
pagodetharsys@pagodetharsys.com
www.pagodetharsys.com