



LAVEGUILLA

Aguardiente Gotas Santas

Elaboración artesanal

Gotas Santas es el primer doble destilado, máximo exponente de un aguardiente limpio y cristalino realizado en nuestro alambique con columna de vapor y lentilla de rectificación, con los hollejos prensados de nuestras uvas de ribera del Duero.

A la vista es transparente, cristalino, con notas glicéricas en forma de lágrimas, muy potentes.

En nariz despliega notas de hierbas silvestres, flores -violetas-, fruta escarchada, manzanas y notas de pomelo.

En boca es estructurado, amplio y equilibrado, graso, con toques amielados. Final balsámico.

Para disfrutarlo al máximo te recomendamos servir a una temperatura de 18 °C, en copa de balón o tulipa, o vaso ancho, que permitirán apreciar todos los registros aromático.

Alcohol: 38 ° vol

Botella transparente de 50 cl, con corcho natural y estuchada en caja de cartón

Se recomienda guardar en lugar oscuro, posición horizontal y a una temperatura de 16 °C



RI
BE
RA
DEL
DUERO