

Aguardiente Envejecido

Pazo Pondal

El proceso de elaboración de nuestro Aguardiente Envejecido, comienza con la destilación, en este caso, del vino, a lo contrario que muchos aguardientes, que son destilados de bagazo de uva.

Una vez realizados diferentes exámenes analíticos para comprobar que el aguardiente vínico tiene los parámetros necesarios se procede a su envejecimiento.

En los 6 primeros años el aguardiente vínico reposará en barricas de roble francés. Para rematar el producto con un toque más característico, permanecerá 1 o 2 años más en barrica de roble del país.

Una vez rematado el proceso de envejecimiento ajustaremos el grado, y realizaremos otros procesos como filtraciones, análisis de los diferentes parámetros, etc., para certificar la autenticidad del producto.



Resultado de estos procesos, un aguardiente envejecido con aroma intenso y sabor persistente, que evoca toda la esencia de Galicia.