



Bodega
Cabeiras- Coto s/n
36436- Arbo (Pontevedra)
Tel : + 34 93 567 70 88 Fax : +34 93 567 70 78

Orujo de Galicia Pazo Pondal *Denominación Geográfica*

Conservando las antiguas tradiciones, y refinado por vía de las innovaciones tecnológicas producimos un Orujo de alta calidad, obtenido por destilación de uvas Albariño. De aroma intenso y sabor persistente, evoca toda la esencia de Galicia.



Nombre : Pazo Pondal

Denominación Específica : Orujo de Galicia

Elaboración: Destilación de orujos de uvas 100% Albariño

Graduación alcohólica: 40°

Color y Aspecto: Brillante, limpio y cristalino.

Aromas: intensos y punzantes con recuerdos de frutas confitadas

En la entrada: amable, es seco y se marca un buen destilado en boca.

Paladar: Limpio y persistente

Presentación : Elegante botella transparente de 50 cl y moderna presentación de 70 cl



POTE DE BRONCE en la VI C A T A DAS AGUARDENTES DE ORUJO DE GALICIA,
Santiago de Compostela, Julio 2004.

DISTINCIÓN de la ASOCIACIÓN DE SUMILLERES GALLAECIA 2004 Galicia, Julio 2004.

” El sueño de la tierra en boca de todos ”