



LAGAR DE FORNELOS, S.A.

ficha de cata

VIÑA ARMENTEIRA



Marca: VIÑA ARMENTEIRA AGUARDIENTE SECO

Tipo vino: ORUJO

Año: 2005

ELABORACIÓN

En la vendimia, después de prensadas las uvas y puesto a fermentar el mosto, recogemos el bagazo de nuestras propias fincas "rosaleiras" y lo guardamos en bidones estancos de 170 Kgs. de capacidad. Transcurrido un mes, poco más o menos, los vamos abriendo para comenzar la destilación, que se realiza por nuestro propio personal y en nuestras propias instalaciones.

Se usan 6 alambiques o "potes" de cobre, como mandan los cánones de la tradición. Un bidón da lugar a una "potada". Se calienta fuertemente al principio, para activar la ebullición y producir el arrastre, por los primeros borbotones de etanol, de las sustancias más volátiles.

Este primer producto, que en el argot técnico se denomina "cabezas de destilación", aún teniendo gran cantidad de alcohol es de calidad baja y no es aconsejable guardar. Al cabo de un tiempo, se baja el fuego y continúa suave y lentamente la destilación del verdadero Orujo gallego. A momento dado, el alcohol se va agotando, dando lugar a que aparezcan en el destilado sustancias de sabor poco grato. Son las llamadas "colas de destilación", que son retiradas.

La destilación de cada "potada" dura aproximadamente 5 horas. Posteriormente, el orujo "corazón" (sin cabezas, ni colas de destilación), se vuelve a destilar, repitiéndose el proceso anterior. Esta segunda destilación da al aguardiente gran finura y suavidad. Durante todo el proceso, se sigue fielmente el sistema tradicional, incluso mejorándolo a través de la eliminación de las cabezas y colas en las dos destilaciones. El orujo así obtenido, se deja reposar durante unos meses para que se vaya equilibrando. Posteriormente se estabiliza a temperaturas de 10° C bajo cero.

Nuestro orujo seco se presenta como un aguardiente de 48 grados, que en la cata, quedan de alguna manera compensados por la suavidad de la glicerina y otros alcoholes superiores. Su aroma a temperatura ambiente, es fragante, floral, fino y explosivo.

La uva Albariño que da vinos característicos por sus aromas florales no podía ser menos con los orujos de su bagazo. Se puede tomar a temperatura ambiente pero en sorbos muy pequeños, porque si no, podrá aparecer como un auténtico "agua - ardiente", con firmeza y reciedumbre. Enfriándolo a bajas temperaturas, podemos disimular la fortaleza de sus 48° y conservará su potente aroma. Este orujo seco se dulcifica y se pone en maceración con hierbas propias del frondoso valle de El Rosal.

El macerado, ya sin hierbas, se deja envejecer en barrica durante un año. En este tiempo, el alcohol va disolviendo taninos y otras sustancias del roble americano, alcanzando el equilibrio entre el dulce y el amargor difícil de conseguir en otras bebidas. Los 40° de grado alcohólico pasan desapercibidos por la garganta, quedando una sensación de suavidad. El aroma es el compendio de la finura de orujo blanco, la aromaticidad de las hierbas y el toque a especias de la madera de roble.

CATA

Su alto contenido alcohólico, 45°, queda de alguna manera moderado en la cata por la suavidad que le aportan la glicerina y otros alcoholes superiores. Su aroma a temperatura ambiente es fragante, floral, fino y explosivo. La uva Albariño, que da vinos caracterizados por sus aromas florales, no podía ser menos con los orujos de su bagazo. Se puede tomar a temperatura ambiente, pero en pequeños sorbos, porque si no, podrá parecer como un auténtico "aguardiente", con firmeza y reciedumbre. Enfriado, sin embargo, podemos disimular la fortaleza de sus 45° y conservar su potente aroma.