



GRAPPA

RESUMEN:

Enólogo Responsable: Daniel CIS

Región: Colonia Estrella - Carmelo

Alcohol: 40 % v/v

Temperatura de servicio: 0°C o menos

Nuestras grappas son obtenidas a partir de la doble destilación en alambiques de cobre de orujos frescos seleccionados, lo cual asegura la obtención de un aguardiente base de excelente calidad.

Grappa Tinta: es un blend de Tannat – Cabernet Franc

Grappa Blanc: es un blend de Chardonnay y Albariño

La maduración se realiza en tanques de acero inoxidable durante 3 meses.

La grapa antes de su envasado se estabiliza en frío a muy baja temperatura y luego es filtrada para eliminar alguna impureza.

Se aprecia muy limpia y transparente con aromas muy frutales y agradables, en boca es levemente abocada con notas a frutos secos.