

FRAY MARTÍN DE VARGAS

BRANDY



Los destilados

Los monjes cistercienses del Monasterio de Valbuena de San Bernardo iniciaron las destilaciones de orujos y fabricaron sus licores, como hoy hacemos en las Destilerías del Duero. Heredad de Aldor nace en San Bernardo (en Valbuena de Duero), junto al Monasterio Cisterciense de Santa María de Valbuena, en pleno corazón de la Ribera del Duero rodeado de los mejores viñedos de la zona.

Es la única Destilería instalada en la Ribera que elabora aguardientes y brandies exclusivamente con orujos de la Ribera del Duero.

Elaboración

Recibimos los orujos recién descubados y los destilamos, cuidadosa y pacientemente, en alambiques de cobre de forma tradicional y con los elementos de control más modernos. La Destilería cuenta con una batería de cuatro alambiques de 300 litros de capacidad y otro de 500 litros. Destilan tanto con vapor cruzado (alambiques portugueses) como con fuego directo (alambique francés). Cada destilador tiene un rectificador que afina y conserva los aromas de los orujos.

Destilado en alambiques de cobre siguiendo métodos tradicionales, sólo se utilizan en su elaboración los orujos recién descubados. Aguardiente cuidadosamente seleccionado organolépticamente eligiendo la parte central del corazón del aguardiente. Este brandy se ha criado durante 36 meses en barricas de roble francés (tostado medio plus) de diferentes volúmenes para el equilibrio madera-fruta.

Notas de cata

Transparente y brillante, suave color ambar. La primera sensación en nariz es el roble francés: recuerdos de manzana verde, café tostado, cuero tenue. Después aparecen tonos de vainilla, canela, coco y frutas rojas como la grosella, arándanos y frutas negras del bosque. en boca es áspero y carnoso con estructura consistente pero delicado. Final suave y amable. Sabores de madera fina, frutal, floral y mineral. Retrogusto largo.

Formato 500 ml

Producción

Procedencia de los orujos Ribera del Duero
Tipo de destilación Discontinuo
Crianza 36 meses

Datos analíticos

Alcohol 39%

Recomendaciones

Guarda Lugar fresco y seco. Evitar luz solar
Temperatura Consumir a 4-8°C



Castilla y León

ALDOR

PRODUCTOR
Bodega Matarromera, S.L. (2000)
Elaboración: Destilerías del Duero
Valbuena de Duero - España

www.grupomatarromera.com

