

HEREDAD DE ALDOR

LICOR DE HIERBAS



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.

Notas de cata

Este licor es el producto de una esmerada selección de más de 20 hierbas, especias y semillas aromáticas, maceradas en nuestro aguardiente, sin saborizantes ni colorantes artificiales. Presenta un atractivo color amarillo-verdoso, limpio y brillante. En frío, predominan los aromas florales y herbáceos, manzanilla, salvia, albahaca, serpol, hierba buena; de paso untuoso, tiene un retrogusto largo a especias y raíces aromáticas, con los matices propios de la variedad base.

Formato 500 ml

Producción

Procedencia de los orujos Ribera del Duero
Tipo de destilación Discontinuo

Datos analíticos

Alcohol 28%

Recomendaciones

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



ALDOR

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

www.grupomatarromera.com