



GABARRÓ & FEIXA

Elaboració de productes
artisans de
proximitat

GABARRÓ&FEIXA

ENS PODEU TROBAR A:

Fullella, comarca de les Garrigues a 3km
de l'Espluga Calba

TEL: 609324330 CARLOS

635406062 JUDITH

690781868 EDUARD

MAIL: ORUJOGROG@GMAIL.COM

ADRESSA : C/LA COSTA,9 25411, FULLEDA



GABARRO&FEIXA



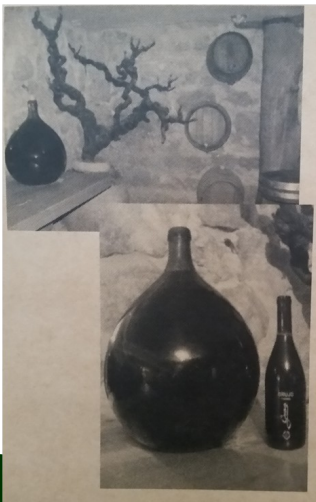
EL PROCÉS DE LA DESTILACIÓ D'ORUJO

El ORUJO s'obté de la destilació de la brisa, una brisa d'alta qualitat de les vinyes denominació d'origen Costers de Segre, mantinguda en les condicions anairòbiques necessàries per a la seva fermentació i posteriorment destil·lada amb alambic tradicional.

Un cop destil·lat i comprovat el grau idoni per a la seva elaboració es passarà al procés de maceració i envelliment.

El Orujo es macerarà durant 1 any amb més de 23 classes d'herbes naturals(Farigola, romaní, fonoll i anís verd entre d'altres)un cop macerat s'endolceix i posteriorment serà envellit durant 1 any en bota de roure francès.

També es macerarà el orujo amb grans de café naturals durant 2 mesos, posteriorment s'endolceix.



ORUJO



Graduació alcohòlica: 45% en volum

Color: Incolor

Aroma: Aromatic amb un agradable frescor

Sabor: Record al paladar de raïm madur.

ORUJO ENVELLIT



Graduació alcohòlica: 45% en volum

Color: Incolor

Aroma:

Sabor: Record al paladar de raïm madur.

LICOR D'HERBES



Graduació alcohòlica: 35% en volum

Color: Marró d'aurat, amb lleugers espurnes de verd

Aroma: Herbes naturals i aromàtiques

Sabor: Dolç, complex per les diferents herbes i profund pel sabor del roure,

amb una excel·lent compensació de sabors.

LICOR DE CAFÈ



Graduació alcohòlica: 32% en volum

Color: Xocolata fosc

Aroma: Cafè natural i aromes

Sabor: Dolç i amb un record rotund del café

VI DE NOUS

Vi obtingut de macerar-lo amb les nous verdes acabades de collir de les nostres terres. Deixem el vi macerant amb les nous i les herbes naturals en garrafa de vidre

durant quaranta dies a sol i serena, un cop macerat es retiren les restes de les nous i les herbes, s'endolceix i posteriorment s'envelleix en bota de roure americà durant 1 any.

Graduació alcohòlica: 16% en volum

Color: fosc brillant

Aroma: Afruitat intens

Sabor: Lleuger i licorós per la seva poca graduació i dolçor



VERMUT

Vermut obtingut de macerar-lo amb un vi neutre de bona qualitat amb espècies, flors... naturals(salvia seca, pell de taronja, llavors de cilantro). Deixem el vi macerant amb les espècies naturals en garrafa de vidre durant 6 mesos, un cop macerat es retiren les restes de les espècies, s'endolceix i posteriorment s'envelleix en bota de roure americà durant 1

any.