



GABARRÓ & FEIXA

Elaboració de productes
artesans de
proximitat

GABARRÓ&FEIXA

ENS PODEU TROBAR A:

Fuliada, 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



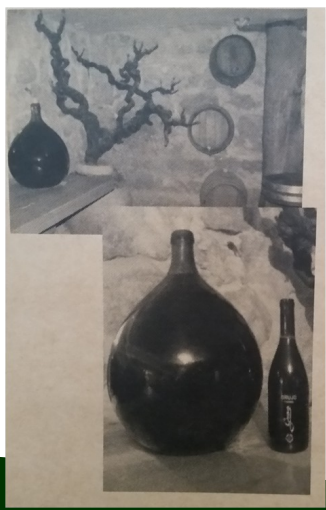
EL PROCÉS DE LA DESTILACIÓ D'ORUJO

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 pasará al procés de maceració i envelliment.

El Orujo es macerará 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 será envellit durant 1 any en bota de roure francès.

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



ORUJO



Graduació alcohólica : 45% en volum
Color : Incolor
Aroma: Aromatic amb un agradable frescor
Sabor: Record al paladar de raïm madur.

ORUJO ENVELLIT



Graduació alcohólica : 45% en volum
Color : Incolor
Aroma:
Sabor: Record al paladar de raïm madur.

LICOR D'HERBES



amb una excel·lent compensació de sabors.

Graduació alcohólica : 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,

LICOR DE CAFÈ



Graduació alcohólica : 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 alcohólica : 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 especíes, flors... naturals(salvia seca, pell de taronja, llavors de cilantro). Deixem el vi macerant amb les especíes naturals en garrafa de vidre durant 6 mesos, un cop macerat es retiren les restes de les especíes, s'endolceix i posteriorment s'envelleix en bota de roure americà durant 1 any.