

TERRAS GAUDA

NUESTROS DESTILADOS



De bebida barata, popular y plebeya, ha pasado a convertirse en un producto de lujo. Hoy el “orujo” se codea con los grandes marc franceses y la mejores grapas italianas. Atrás ha quedado el mito gastronómico del orujo anónimo, descontrolado, áspero, seco, potente, que, en algún caso, era capaz de llevarse al audaz bebedor por delante. Es cierto que los había buenos, aunque eran cada vez más difíciles de encontrar. Y es que el noble oficio del aguardenteiro ambulante cargado con su pota, ha ido desapareciendo o degenerando, suplantado por la elaboración industrial. Sin embargo, parte de ese arte milenario, transmitido de padres a hijos, se ha conservado en los nuevos orujos gallegos.

Es la recuperación, por la vía de la modernidad, de la calidad mítica del orujo más prestigioso y cotizado de España, pero afinado, superadas sus innecesarias asperezas.

A partir de nuestro propio bagazo destilamos los aguardientes Porta do Miño.

Su cuidada elaboración se inspira en la tradición artesanal de los poteiros de O Rosal, y en la exigencia para alcanzar los más altos niveles de calidad.

TERRAS GAUDA

La composición aromática del AGUARDIENTE BLANCA es compleja: una potente y suave eclosión de fragancias, perfectamente armonizadas, con reminiscencias florales, frutales y elegantísimos recuerdos de las uvas de las que procede.

El paladar, amplio, elegante, largo recuerda a lo percibido por vía nasal.

La degustación de este aguardiente no sólo supone un auténtico placer para los sentidos, sino que también la participación comunicativa con una historia y una tradición firmemente arraigada en Galicia

Abundando en la tradición y partiendo de ella como base elaboramos también AGUARDIENTE DE HIERBAS y LICOR CAFÉ.