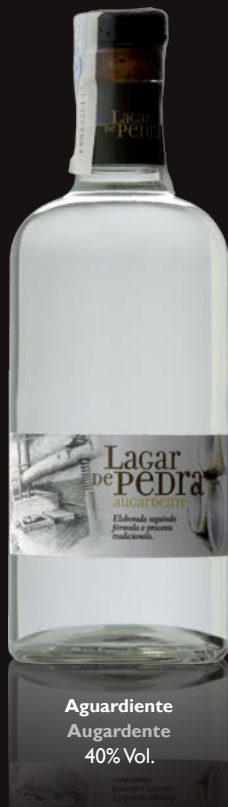


Lagar de Pedra

Entre los ríos Miño y Tamuxe, resguardado de los vientos del norte por la sierra de O Argallo, se encuentra el valle de O Rosal. Su suave microclima lo convierte en un enclave privilegiado para la actividad agrícola, en especial para el cultivo de la vid y árboles frutales.



Aguardiente
Aguardente
40% Vol.



Licor de Hierbas
Herb Liqueur
30% Vol.



Crema de Orujo
Orujo Cream
17% Vol.



Licor Café
Liquor Coffee
30% Vol.

SITUACIÓN SITUATION

A 41° 57' de latitud norte y a 8° 46' de longitud oeste. La destilería Pazo Valdomiño está situada en Goián, en la margen derecha del Miño, a pocos kilómetros de su desembocadura en A Guarda, donde se encuentran las principales plantaciones de viñedo de la subzona de O Rosal de la denominación de origen Rías Baixas. A 41° 57' de latitud norte y a 8° 46' de longitud oeste. La destilería Pazo Valdomiño está situada en Goián, en la margen derecha del Miño, a pocos kilómetros de su desembocadura en A Guarda, donde se encuentran las principales plantaciones de viñedo de la subzona de O Rosal de la denominación de origen Rías Baixas.

EL CLIMA THE CLIMATE

Precipitaciones abundantes la mayor parte del año y la pluviometría anual a veces supera los 1000 mm. Temperaturas muy suaves, no superándose en verano los 22°C de media. Precipitaciones abundantes la mayor parte del año y la pluviometría anual a veces supera los 1000 mm. Temperaturas muy suaves, no superándose en verano los 22°C de media.

EL SUELO THE SOIL

Suelos arenosos que facilitan la infiltración. Suelos arenosos que facilitan la infiltración.

Pazo Valdomiño. Goián (Pontevedra)
Pazo Valdomiño. Goián (Pontevedra)



**AGUARDIENTE, LICOR DE HIERBAS,
CREMA DE ORUJO, LICOR CAFÉ**

**Lagar
de Pedra**

Lagar de Pedra

AGUARDIENTE

AUGARDENTE

FORMATOS PACKAGING:

- 0,70 cl. (Caja de 6 botellas)
- 3 litros (bag in box)
- 0.70 cl. (6 bottle case)
- 3 litres (bag in box)

LICOR DE HERBAS

HERB LIQUEUR

FORMATOS PACKAGING:

- 0,70 cl. (Caja de 6 botellas)
- 3 litros (bag in box)
- 0.70 cl. (6 bottle case)
- 3 litres (bag in box)

LICOR CAFÉ

LIQUOR COFFEE

FORMATOS PACKAGING:

- 0,70 cl. (Caja de 6 botellas)
- 3 litros (bag in box)
- 0.70cl. (6 bottle case)
- 3 litres (bag in box)

CREMA DE ORUJO

ORUJO CREAM

FORMATOS PACKAGING:

- 0,70 cl. (Caja de 6 botellas)
- 3 litros (bag in box)
- 0.70 cl. (6 bottle case)
- 3 litres (bag in box)



H|G|A

Aguardiente
Augardente
40% Vol.



Licor de Hierbas
Herb Liqueur
30% Vol.



Crema de Orujo
Orujo Cream
17% Vol.



Licor Café
Liquor Coffee
30% Vol.



AGUARDIENTE AUGARDENTE

ELABORACIÓN: Se obtiene por destilación de la pulpa de la uva, siguiendo el sistema tradicional de arrastre de vapor. **VISTA:** Brillante muy cristalino, perfectamente transparente con tonos plateados. **OLFATO:** Gran intensidad aromática, donde resaltan su finura, armoniosidad, con persistencia de sensaciones de manzana, hiervas y frutas exótica. **GUSTO:** Es generosa en boca, ardiente y estructurada. Ofrece retronasales con reminiscencias de Albariño.

ELABORATION: Obtained by distilling grape pulp, following the traditional carrier-vapour system. **COLOUR:** Lustrous and very crystalline, perfectly transparent with silver hues. **SMELL:** Very intense aroma where refinement and harmony stand out with a long-lasting sensation of apple, herbs and exotic fruits. **TASTE:** Generous in the mouth, burning and structured. It offers retro-nasal flavours reminiscent of Albariño.

LICOR DE HERBAS HELRB LIQUEUR

ELABORACIÓN: Destilación conjunta dos bagazos con 29 hierbas aromáticas. Licor de base 100% aguardiente de orujo, donde en la destilación se le aportan tanto hierbas aromáticas (hierba luisa, anís verde, anís estrellado, canela, romero, cilantro, etc.) como frutas (manzana, limón, naranja), además de café, cacao, etc, pasando a maceración después, donde le aportaremos algunas de las hierbas conjuntamente con vainilla y colorante durante dos meses, azucarándolo antes de filtrar. **VISTA:** Cristalino, de color intenso, recuerda a limón maduro. **OLFATO:** Predominan los aromas dulces de los cítricos, además de la fragancia que aportan las diferentes plantas aromáticas utilizadas. **GUSTO:** Generosa en boca, sabor intenso, con agradable dulzura y cumplido final.

ELABORATION: Combined distilling of the marc together with 29 aromatic herbs. Base liqueur 100% eau-de-vie, with aromatic herbs added during the distillation process (lemon verbena, green anise, star anise, cinnamon, rosemary, coriander, etc.) as well as fruits (apple, lemon and orange), together with coffee, cocoa, etc, later macerated. Some of the herbs as well as the vanilla and colouring are added over a two-month period, sweetening it before being filtered. **COLOUR:** Crystalline, intense colour, reminiscent of ripe lemon. **SMELL:** The sweet aromas of the citrus are predominant, as well as the fragrance provided by the different aromatic herbs used. **TASTE:** Generous in the mouth, intense flavour, with pleasant sweetness and rounded end.

CREMA DE ORUJO ORUJO CREAM

ELABORACIÓN: Licor de base concentrado láctico con aporte de aguardiente de orujo. **VISTA:** Nos recuerda al café con leche. **OLFATO:** Notas de toffe y vainilla. **GUSTO:** agradable y untuoso, dominio de notas de alcohol.

ELABORATION: Base liqueur of lactic concentrate with added eau-de-vie. **COLOUR:** Reminiscent of white coffee. **SMELL:** Notes of toffee and vanilla. **TASTE:** Pleasant and sticky, with predominant notes of alcohol.

LICOR CAFÉ LIQUOR COFFEE

ELABORACIÓN: Licor de base aguardientes de orujo. Maceración en frío de café descascado de tueste natural procedente de Brasil, África y Colombia. La maceración es de dos meses, donde se le aporta cáscara de naranja y nuez moscada. **VISTA:** atractiva color castaña que recuerda al chocolate de tonalidad oscura pero brillante. **OLFATO:** De claros aromas tostados de buen café, gran intensidad aromática. **GUSTO:** Es agradable en boca, suave, de excelente equilibrio y persistencia.

ELABORATION: Base liqueur of eau-de-vie. Cold maceration of natural roasted peeled coffee beans from Brazil, Africa and Colombia. It has a two-month maceration period, during which orange peel and nutmeg are added. **COLOUR:** Attractive brown colour reminiscent of a dark but lustrous chocolate. **SMELL:** Extremely intense and clear good roasted coffee aromas. **TASTE:** It feels pleasant in the mouth, soft and with a perfect balance and long-lasting flavour.

Lagar de Pedra

