



MASCARÓ

ORUJO "Marc"

Desde 1946 la familia MASCARÓ se ha preocupado siempre de controlar la calidad de sus productos durante todo el proceso de elaboración.

El Orujo, denominado "Marc" en Cataluña, se elabora a partir de la destilación del residuo del prensado de los racimos de uvas. En la piel de la uva se encuentran concentrados los aromas propios de cada variedad y mediante su destilación se obtiene un aguardiente que guarda toda esta esencia.

Este destilado de Orujo envejece posteriormente en barrica de roble francés procedentes de la región del "Limousin" durante un mínimo de 6 años

CATA:

- Pálido color dorado con reflejos verdosos. Límpido y brillante.
- Aroma intenso, con matices de fruta blanca, fondo especiado y a frutos secos.
- En boca es seco y sabroso, con notas cremosas y toque a madera. Fondo de buen destilado con largo y agradable final.

SERVICIO:

Entre 16 y 18°C o con una piedra de hielo.

CONSUMO:

Interesantes son sus combinaciones con ciertos postres elaborados con frutos secos y chocolate. Excelente también con repostería cremosa en general.

Destilado ideal para la elaboración de coctelería.

INFORMACIÓN TÉCNICA

PRODUCTO:

Orujo

ENVEJECIMIENTO:

Más de 6 años en barrica de roble francés

ANÁLISIS:

Grado Alcohólico: 42%

Azúcares : 3,5 gr/l



Disfruta de un consumo responsable 42°