



# AUGURIO

AGUARDIENTE

DOÑIHUE

45% ALC/VOL



Aguardiente Premium elaborado en el tradicional pueblo de Doñihue utilizando técnicas altamente estudiadas en busca de un destilado que refleje su alta calidad.

Este aguardiente se obtuvo a través de un proceso artesanal, realizando una doble destilación discontinua en alambiques de cobre de 50 litros, de modo de hacer nacer un destilado puro, con una sensación alcohólica armoniosa y potente, en busca de aromas frutales provenientes de su origen y materia prima.

### *Notas de Cata*

Es un destilado translúcido, brillante, con reflejos platinados, de intensidad alcohólica moderada, en primera nariz entrega en buena parte los caracteres del vino del cual fue concebido. Frutos rojos, uvas frescas, textura oleosa, redondo y armonioso. En copa seca, notas de huesillos, una nota levemente alcanforada, membrillos y murta.

Elegante, prístino y equilibrado, fiel reflejo de la alta calidad de la materia prima de procedencia, un fino y elegante Cabernet Sauvignon.



DESTILERÍA