

RO
BER
TO

Destilados

OC
TA
VIO

BRANDY



RO
BER
TO

Destilados

OC
TA
VIO

BRANDY

1. Materia Prima

Se utiliza como materia prima, vino.

Se destilan entre 80.000 a 100.000 litros de vinos por año para producir entre 5.000 y 12.000 litros de alcohol de 83° por año. El proceso consta de dos destilaciones para obtener un producto de mayor calidad.

2. Productos resultantes

Al finalizar la bi destilación se obtiene alcohol de vino de 83°.

3. Procedimiento a utilizar

Luego de la recepción del vino en vasijas móviles, se procede a colocar el mismo en el alambique de cobre para su posterior destilación. Posteriormente se producen vapores que son condensados mediante su paso por una serpentina enfriada con agua en circuito abierto, siendo vertida al exterior a regadío y el alcohol se almacena en recipientes destinados para tal fin.

Terminada la bi destilación, se lleva el producto al añejar en barricas de roble americano de 225 litros durante 7 años.

Luego del tiempo necesario para el brandy se redondee por el contacto con la madera, se procede al embotellado con una dilución a 39° GL completando la operación de la siguiente manera:

- 47 % Alcohol obtenido anteriormente con una concentración de 83°.
- 53 % de agua bidestilada.

4. Fuentes de energía

El alambique de cobre será calefaccionado mediante sistema dual:

- a. Una serpentina interna, que a su vez ésta es calefaccionada a través de una caldereta.
- b. Resistencias eléctricas.

5. Residuos

El líquido remante de la destilación será utilizado para obtener agua destilada. Y el remanente de ésta operación será vertida al riego de la propiedad.

6. Existencia de contaminantes

No existen componentes tóxicos en esta elaboración ni en sus residuos resultantes.

7. Identificación de lugares contaminados

La producción no genera ruidos, gases ni líquidos contaminantes. El ámbito de trabajo se encuentra correctamente ventilado.

8. Master Distiller

Enólogo Ramiro Reche Rojo.

9. Notas de cata

Vista: color ambar intenso con reflejos dorados.

Aroma: gran intensidad aromática, muy equilibrada, con notas de buen destilado y enriquecido por notas de vainilla, tabaco y pastelería.

Boca: amplio, profundo, persistente, y equilibrado, con sensaciones retronasales francas. Ligeramente abocado. Muy elegante.

