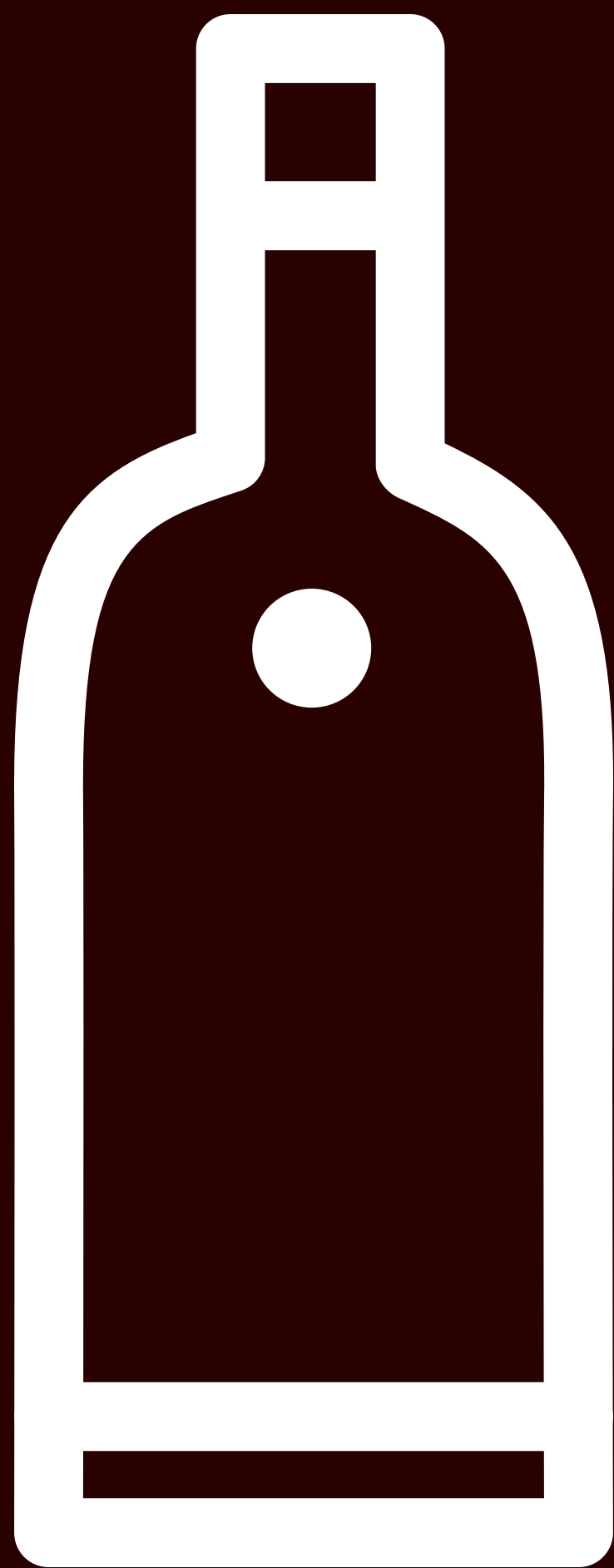

DESTIL.LATS · SPIRITS ·

DESTILADOS





Adegas CASTROBREY

Agardentes e licores Tradicionais de Galicia

Se utilizan uvas de los viñedos dentro de la Subzona del Ulla, cuya pulpa, el bagazo, es la materia prima fundamental de nuestros agardientes.

El bagazo es conservado en depósitos especiales donde se produce un proceso de fermentación natural. Una vez fermentado se destila en los tradicionales alambiques de cobre, se calienta a fuego lento) y se producen la condensación de los alcoholes hasta hacerlos circular por un serpentín bañado por agua fría, cuyo resultado es el agardiente.

Los primeros vapores (denominados cabezas) se desechan, y la siguiente fase produce lo que se denomina 'corazones', la parte destinada a los agardientes de máxima calidad. Conocido como "agua de vida", utilizado en la antigüedad como espíritu mágico para curar y alejar males, hoy los agardientes se han convertido en destilados de gran reconocimiento entre los entendidos.

Destilados

- ▣ **Bocabajo Agardente de Herbas**
- ▣ **Bocabajo Agardente**
- ▣ **Bocabajo Licor Café 'Blue Mountain'**
- ▣ **Música Agardente de Herbas**
- ▣ **Música Agardente**
- ▣ **Música Licor de Café**





Adegas NORA

Agardentes e licores Tradicionais de Galicia

Se utilizan hollejos y resto de mosto una vez utilizados para la vinificación de los vinos, denominado bagazo, materia prima fundamental de los agardentes u orujos

El bagazo es conservado en lugares donde se produce un proceso de fermentación natural. Una vez fermentado se destila en los tradicionales alambiques de cobre, se calienta a fuego lento) y se producen la condensación de los alcoholes hasta hacerlos circular por un serpentín bañado por agua fría, cuyo resultado es el agardiente.

Los primeros vapores (denominados cabezas) se desechan, ya que son perniciosos para la salud. A partir de aquí se produce una destilación continua, no discontinua como la Charentais o de doble destilación, a partir de la cual se pueden producir agardentes de calidad. Conocido como "agua de vida", utilizado en la antigüedad como espíritu mágico para curar y alejar males, hoy los agardentes se han convertido en destilados de gran reconocimiento entre los entendidos.

Destilados

- ▣ **Nora Agardente Blanco**
- ▣ **Nora Licor de Crema de Orujo**
- ▣ **Nora Licor de Café**
- ▣ **Nora Licor de Hierbas**



AVANTESELECTA

VN 
BODEGAVIÑANORA

BATONNAGE_68



GLAVERS

Dolç dels Segadors * Licor de crema de Arroz

Josep Piñol, joven , inquieto y emprendedor decide dar un paso hacia la calidad en el conocido Dolç dels Segadors con su marca Glavers,

Esta crema de licor de arroz elaborada con el mejor arroz Bomba de la zona del Delta del Ebre y con tan sólo 17% vol es una delicia para los sentidos .

Sus notas lácticas , con recuerdos de canela y vainilla y el perfecto equilibrio entre dulzor y alcohol , hacen de esta crema una excelente opción para un final de comida , cocktail o copa a media tarde . Todo ello acompañado por un excelente diseño que permite ubicarlo en las mejores mesas .

Destilados

- Glavers The genuine harvester's spirit



NUESTRO EQUIPO

CEO & SOMMELIER

Olga López de Lamadrid

DIRECTOR TÉCNICO

Josep María Milla

EXP. MANAGER & COACH

Carlos Keil

WINE ADVISOR

Carles Martín Cortés

WINE ADVISOR

Xavier Minguillón Fernández

JEFE LOGÍSTICA

Xavier Minguillón Torrens

CONTÁCTANOS

93 238 87 88

info@batonnage.es

NUESTRA ESPECIALIDAD

HACER ÚNICO A CADA CLIENTE

SI QUIERES CONTACTÁRNOS..

OFICINAS

93 238 87 88
info@batonnage.es
De Lunes a Viernes
10.30 h a 14.30 h
16.30 h a 21.00 h

ADMINISTRACIÓN O CONTABILIDAD

93 238 87 88
administracion@batonnage.es

NUESTROS COMERCIALES

Carles Martín Cortés
carles@batonnage.es
T. 691 428 290

Xavi Minguillón Fdez
mingui@batonnage.es
T.673 995 922

NUESTRA ESPECIALIDAD

HACER ÚNICO A CADA CLIENTE