vinetur

Así es el orujo envejecido considerado como el mejor destilado de España

La Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino (AEPEV) le otorga el premio al 'Mejor Destilado de España 2022'

jueves 12 de enero de 2023



El prestigio y el reconocimiento alcanzado por Bodega Fillaboa y sus elaboraciones se suceden sin descanso. Es uno de los tres aguardientes y orujos que la marca elabora el que ahora acapara las miradas. La Asociación Española de Periodistas y Escritores del

Vino (AEPEV) premia en su XIV edición de Mejores Vinos y Espirituosos de España 2022al Orujo Envejecido Fillaboa en la categoría de Espirituosos de Orujo, Aguardientes de Uva y Licores.

Según la organización, "este reconocimiento no solo valora la calidad del producto, también está directamente relacionado con lo noticiable del mismo y la elección por la que los medios de comunicación y sus periodistas determinan la conveniencia de su publicación o difusión".

Para José Masaveu, director general de Bodegas Masaveu, "este premio es una magnífica manera de empezar este año 2023 y un increíble honor ya que es concedido por periodistas y escritores expertos en catar muchísimos vinos y destilados diferentes".



El Orujo Envejecido Fillaboa (I.G. Orujo de Galicia) se presenta desde el pasado año 2022 en una nueva y estilizada botella. Este aguardiente se obtiene a partir del envejecimiento del Orujo Blanco. Durante mínimo siete años el aguardiente envejece en barricas de roble francés Limousine de 225L. ubicadas en la bodega. De un color ámbar, este destilado es limpio y brillante. En nariz desprende aromas a vainilla, tostados y recuerdos de roble francés. Posee notas de piel de naranja, frutos secos y recuerdos a tofe. En boca es complejo, untuoso y suave. Se recomienda servir a una temperatura de 15-18º y posee una guarda potencial de 20 años. Este orujo ha obtenido también la Medalla Gran Oro en la Guía de Vinos, Destilados y Bodegas de Galicia 2022 y fue galardonada en las Distinciones Gallaecia, Aguardientes y Licores Tradicionales de Galicia 2022.

Bodega Fillaboa



Barricas de la bodega

Fillaboa es una finca histórica que ha permanecido indivisible a lo largo de los siglos siendo una de las más grandes, bellas y antiguas de Galicia y la única que, por sus especiales características, pertenece a Grandes Pagos de España. Tras los 1.600 metros del grueso muro de piedra que protege la propiedad, se esconden además de los viñedos, la bodega y un espectacular pazo señorial reconstruido.

50 hectáreas de viñedos de uva albariño plantados en ondulantes laderas conforman la finca de Fillaboa que está situada en Salvaterra do Miño, en la frontera natural con Portugal, junto a los ríos Tea y Miño, y que comprende un total de 74 hectáreas repartidas en 12 pagos diferentes. Los suelos ricos y el clima atlántico, con suaves temperaturas por la cercanía del mar, hacen de Fillaboa un lugar privilegiado para el cultivo de la uva autóctona, la variedad albariño.