

GRAPPAMIEL



Esta bebida é composta por apenas três ingredientes: grappa, mel e água.

Apesar de parecer algo muito básico e simples, existe uma grande complexidade por trás desse processo. Para atingir a qualidade ótima e a sua genuinidade, é absolutamente necessário que a matéria-prima da uva, bem como o processo de destilação, sejam absolutamente cuidadosos.

Para isso, terminada a fermentação do mosto, o vinho continua o seu percurso e o bagaço, depois de prensado, é colocado no alambique da adega. Este detalhe é importante uma vez que a distância da prensa ao alambique não ultrapassa os 300 metros, pelo que existe um período muito curto em que esta matéria-prima está em contacto com o oxigénio, com o qual é possível conservar os aromas varietais e fermentativos, evitando oxidações.

Uma vez no alambique, inicia-se a etapa de aquecimento do bagaço, onde é possível liberar o álcool na forma de vapor. Para recebê-lo em estado líquido, o vapor passa por uma serpentina de resfriamento, que provoca sua condensação.

Ao iniciar a destilação é possível dividir a qualidade da grappa em rabo, cabeça e coração. Um alcoolômetro é colocado na saída do destilador e a grappa é separada: de 70 a 50 graus de álcool é a cauda, de 50 a 35 é o coração e de 35 a 0 a cabeça.

Destas três seleções, apenas o coração (a grappa mais rica em aromas e mais saudável em seus álcoois superiores) é mantido no barril. A cauda e a cabeça são redestiladas várias vezes até obter uma maior percentagem de coração de qualidade.

Permanece no barril por quase um ano até ser cortado com o mel puro dos apicultores da região.

GRAPPAMIEL



This drink is comprised of only three ingredients: grappa, honey and water.

Although it seems to be something very basic and simple, there is a great complexity behind this process. To achieve optimum quality and its genuineness, it is absolutely necessary that the raw material of the grape, as well as the distillation process, be absolutely careful.

To do this, once the fermentation of the must is finished, the wine continues its course and the pomace, after being pressed, is placed in the still in the cellar. This detail is important since the distance from the press to the still is not more than 300 meters, so there is a very short period in which this raw material is in contact with oxygen, with which it is possible to preserve varietal aromas. and fermentative avoiding oxidations.

Once it is in the still, the pomace heating stage begins, where it is possible to release the alcohol in the form of steam. In order to receive it in its liquid state, the vapor passes through a cooling coil, which causes its condensation.

When the distillation begins it is possible to divide the quality of the grappa into tail, head and heart. An alcoholometer is placed at the outlet of the distiller and the grappa is separated: from 70 to 50 degrees of alcohol is the tail, from 50 to 35 is the heart and from 35 to 0 the head.

Of these three selections, only the heart (the grappa richest in aromas and healthiest in its higher alcohols) is kept in the barrel. The tail and head are re-distilled several times until a higher percentage of heart quality is obtained.

It remains in the barrel for almost a year until it is cut with the pure honey from beekeepers in the area.

GRAPPAMIEL



Esta bebida está comprendida únicamente por tres ingredientes: grappa, miel y agua.

Si bien parece ser algo muy básico y sencillo hay una gran complejidad detrás de este proceso. Para lograr el óptimo de calidad y su genuinidad es absolutamente necesario que la materia prima de la uva, así como el proceso de destilación sean absolutamente cuidados.

Para ello, una vez finalizada la fermentación del mosto el vino continúa su curso y el orujo luego de ser prensado, se coloca en el alambique que se encuentra en bodega. Es importante este detalle ya que la distancia de la prensa al alambique no es mayor a 300 mts, por lo que existe un período muy corto en el que esta materia prima se encuentra en contacto con el oxígeno, con lo cual es posible preservar aromas varietales y fermentativos evitando oxidaciones.

Una vez que se encuentra en el alambique comienza la etapa de calentamiento del orujo, donde es posible liberar el alcohol en forma de vapor. Para poder recibirlo en su estado líquido, el vapor pasa por un serpentín de enfriamiento, lo que provoca su condensación.

Cuando comienza la destilación es posible dividir la calidad de la grappa en cola, cabeza y corazón. Se coloca un alcoholómetro en la salida del destilador y se separa la grappa: desde 70 a 50 grados de alcohol es la cola, desde 50 a 35 es el corazón y de 35 a 0 la cabeza.

De estas tres selecciones se guarda en barrica solo el corazón (la grappa más rica en aromas y más saludable en sus alcoholes superiores). La cola y la cabeza se re destilan en varias ocasiones hasta obtener mayor porcentaje de calidad corazón.

Permanece en barrica casi un año hasta realizar el corte con la miel pura de apicultores de la zona.

