



Elaborado y embotellado por
DESTILERÍAS DEL DUERO S.L.



Herencia de Aldor

Nuestra Historia

Los monjes cistercienses del Monasterio de Valbuena en San Bernardo, iniciaron las destilaciones de orujos y fabricaron sus licores en el año 1143 como hoy lo hacemos nosotros para usted.

HEREDAD DE ALDOR nace en San Bernardo (Valbuena de Duero), junto al monasterio cisterciense de Sta. Maria de Valbuena, situada en medio de las mejores bodegas de la zona, para recuperar las tradiciones milenarias.

Es la única Destilería instalada en la Ribera del Duero que elabora brandis y aguardientes de alta y baja graduación exclusivamente con orujos de la D.O. Ribera del Duero.

HEREDAD DE ALDOR, de baja graduación alcohólica y de gran calidad, es elaborado con los orujos recién descubados de primerísima calidad acordes a los vinos que de aquí salen. Se destilan cuidadosa y pacientemente en alambiques de cobre de forma tradicional con los elementos de control más modernos.

Disponemos de una batería de cuatro alambiques de 300 l. de capacidad cada uno, y otro de 500 l., los primeros destilan con vapor y el segundo con fuego directo. Cada alambique consta de su caldera, rectificador y condensador, los rectificadores son de una gran eficiencia, permitiendo obtener un finísimo aguardiente con todos los aromas de los orujos de la RIBERA.

HEREDAD DE ALDOR debe saborearse frío y a pequeños sorbos de forma que podamos apreciar todos los aromas primarios de los vinos de la zona.

El servicio de HEREDAD DE ALDOR es muy importante y debe hacerse en la copa de aguardiente con una temperatura entre 4 Y 10 °C. Se deberá saborear lentamente salivando y degustando el producto.

La Destilería

Dirección: Ctra.Pesquera km, 35
San Bernardo
(Valbuena de Duero)
47359 Valladolid

Teléfono:
Oficina comercial: 902 430 170

Fax: 902 430 189

E.Mail: emina@emina.es

Web: www.emina.es

www.matarromera.es



Herencia de Aldor



Elaborado y embotellado por
DESTILERÍAS DEL DUERO S.L.
www.emina.es



AGUARDIENTE DE ORUJO DE UVA

Limpio y brillante, de gran riqueza cromática en nariz.
En boca destacan la uva pasificada y las notas de frutas rojas y frutos secos especiados.

Retrogusto largo de miel y sabores de frutas confitadas.

Buena temperatura de degustación entre 8 y 10 °C.

Presentación en botellas de 50 cl.



LICOR DE AGUARDIENTE DE HIERBAS

De color amarillo tostado, transparente y brillante, destacan en nariz las notas de hierbas y flores frescas de primavera.

En boca se desdoblán los sabores, teniendo un primer impacto de hierbas frescas, seguido de una gran complejidad de semillas aromáticas.

Tiene un retrogusto de especias y balsámicos largo y potente.

Buena temperatura de degustación entre 4 y 8 °C.

Presentación en botellas de 50 cl.

