



HORINCĂ de MARAMUREȘ

Făurim și desăvârșim Horinca artizanală superioară pe care o maturăm cu pasiune și răbdare în butoaie de stejar franțuzești, rearse, printr-o metodă inovativă proprie. Astfel obținând culoarea și textura exclusiv de la butoi!

100 % HAND CRAFTED, DOUBLE DISTILLED SPIRITS HORINCA
EXTRAMATURED IN THE RECHHARED CASK, USED BEFORE FOR RED WINE
MEDIUM PEATED, DOUBLE WOOD BY OURUNQUE METHOD,
TO MELLOW ITS FLAVOUR, BEFORE BEING SELECTED, BLENDED & BOTTLED

Maramures Fabulous Brandy

SMALL BATCHES
HORINCA CASK STRENGTH
NATURAL COLOUR



HORINCA

MARAMUREȘ
LA HORINCIE
GOGOTA FAMILY TRADITION

*Artizanal Double
Distilled & Matured Brandy*

*Făurită în spiritul familiei GOGOTĂ
cu pasiune și dăruire, de generații.
Prima Horincie autorizată local încă
din 1957 în Valea Stejarului, Maramures.*

This Handcrafted fruit Brandy - Horinca, has been produced in our area Maramures/Oas for over 700 years. It is the quintessence of all distillates, used also as a curative „elixir” in the local culture.

While preserving the tradition, we have improved the artisanal process creating our own special recipes. We guarantee an original product, fully handcrafted, made from selected fruit, manually gathered from the organic orchards.

This legendary land in Maramures, with gentle valleys and sunny hills, ensures an excellent climate for the nectarous fruits that give this horinca unique properties & exclusive qualities.

LA HORINCIE-GOGOTA FAMILY DISTILLERY SINCE 1957.
FIRST AUTHORISED DISTILLERY IN THE VILLAGE,
VALEA STEJARULUI, IN THE HEART OF
MARAMURES, NORTH TRANSILVANIA.



Gama de Horinca Premium dublu distilată și maturată 16 și 18 luni, în butoaie de stejar!

**Horinca din MERE, Apple brandy, 40 % Alc./Vol.
maturare: 18 luni, matured 16 months.**

Desăvârșite cu pasiune, printr-un procedeu artizanal, personal monitorizat, distinct și diferențiat, fara zahar adaugat si fara coloranți.

Horinca din MERE selecționate din livezi ECO, fermentate atent, dublu distilate cu măiestrie în cazane tradiționale din cupru cu foc direct.

Maturate 18 luni în butoaie de stejar, cu textura și culoare exclusiv de la maturare.



**Horinca din PERE, Pear brandy, 40 % Alc./Vol.
maturare: 16 luni, matured 16 months**

Horinca din Pere selecționate, cu fermentare lentă și dublu distilată, este atent selectată cupajată și imbuteliată manual în loturi mici printr-o tehnică unică de filtrare pentru a-i păstra taninurile, culoarea și aromele care-i conferă un gust complex, lung și o savoare blândă, obținute în urma maturării în baricuri de stejar.

**Horinca din PRUNE, Plum brandy, 50 % Alc./Vol.
maturare: 16 luni, matured 16 months**

This Handcrafted fruit Brandy - Horinca, has been produced in our area Maramures/Oas for over 700 years. It is the quintessence of all distillates, used also as a curative „elixir” in the local culture. While preserving the tradition, we have improved the artisanal process creating our own special recipes. We guarantee an original product, fully handcrafted, made from selected fruit, manually gathered from the organic orchards. This legendary land in Maramures, with gentle valleys and sunny hills, ensures an excellent climate for the nectarous fruits that give this horinca unique properties & exclusive qualities.



Gama de Horincă superioară, extramaturată 3 și 4 ani în butoaie speciale, rearse

**Horincă superioară de GUTUI cu maturare de 3 ani
Superior Quince Brandy, matured for 3 years**

Făurită din GUTUI selecționate din livezi bio, special fermentate și dublu distilată în cazane din cupru. Maturată timp de 3 ani în butoaie de stejar rearse - printr-o metodă inovativă proprie - butoaie care au fost înainte folosite la vin roșu!



**Horincă superioară de CAPȘUNI cu maturare de 3 ani
Superior STRAWBERRY Brandy, matured for 3 years**

Făurită din CAPȘUNI de prima calitate din livezi bio, special fermentate și dublu distilată în cazane din cupru. Maturată timp de 3 ani în butoaie de stejar rearse - printr-o metodă proprie - butoaie care au fost înainte folosite la vin roșu!



**Horincă superioară de PRUNE cu maturare de 4 ani
Superior Plum Brandy, matured for 4 years**

Făurită din PRUNE selecționate din livezi bio, special fermentate și dublu distilată în cazane din cupru. Maturată timp de 4 ani în butoaie de stejar rearse - printr-o metodă specială proprie - butoaie care au fost înainte folosite la vin roșu!



Tradiție certificată din 1957 Valea Stejarului,
Maramures.

LA HORINCIE - Gogota Family Tradition - Valea Stejarului, 1957

