



## Licor de Café

Este licor de Café, está elaborado a base de cafés de la variedad arábica que por sus características de aroma, color, sabor, acidez y cuerpo proporcionan una sutil sensación que estalla en la boca y permanece como un recuerdo gustativo, que combinado con vainilla, azúcar y una cautivadora mezcla de aguardiente de orujo, obtenemos un sabor y suavidad únicos.

Es una bebida dulce que puede tomarse con hielo o caliente con una nube de "crème fraîche". También puede ser consumido solo o como ingredientes de postres o cócteles.

Temperatura óptima de consumo entre 8° y 10° C

### Ficha Técnica

**Producto.-** Licor de Café

**Variedad.-** Orujos Blancos (Godello) y Tintos (Mencia)

**Almacenamiento del Bagazo.-** Depósitos de Poliéster.

**Conservación del Aguardiente.-** Depósitos de Acero Inoxidable

**Tipo de Destilación.-** Tradicional al fuego directo.

**Maceración.-** Café de la variedad arábica

**Grado.-** 25% Vol.

**Tipo de Botella.-** Dórica 70 cl.

### Nota de Cata

- **Color.-** Color caoba oscuro, transparente
- **Aroma.-** Elaborado a base de cafés de la variedad arábica, que por sus características de aroma, color, sabor, acidez y cuerpo proporcionan una sutil sensación que estalla en la boca y permanece como un recuerdo gustativo.  
**Boca.-** es dulce, con una gran intensidad que permanece como un recuerdo gustativo. Fino y persistente.  
Es una bebida dulce, que puede tomarse con hielo o caliente. También puede ser consumido solo o como ingredientes de postres o cócteles.
- **Temperatura óptima de consumo,** entre 8°C y 10°C.