



LICOR CAFÉ

Galicia calidade

Mezcla de dos mundos: nuestro aguardiente gallego con el café más suave y aromático de Maragogype y Colombia.

- Denominación geográfica Licor Café de Galicia.
- 100% aguardiente de orujo (obtenido de la destilación del bagazo de Ponte da Boga) donde los granos de café (tostados 24h. antes del inicio de la maceración) se maceran durante 5-10 días.
- Café Maragogype de producción muy limitada. Solo en ciertas zonas de Nicaragua, Venezuela, algo en Colombia y Brasil.
- Destilación de **arrastre de vapor**. Un sistema a bajas presiones que filtra y arrastra las mejores sustancias volátiles rechazando los compuestos de degradación. Posteriormente, el producto se remueve para homogeneizar el licor, obteniendo destilados de máxima calidad y complejidad organoléptica.

PERFIL

FRUTA	● ● ● ● ●
CUERPO	● ● ● ● ●
DIGESTIVO	● ● ● ● ●
ACIDEZ	● ● ● ● ●
ALCOHOL	● ● ● ● ●

Temperatura de servicio  6-10°C



MATIZ DEL LICOR ○
Pardo oscuro.

SABORES DOMINANTES ○



CAFÉ



FRUTOS SECOS



○ **AROMA**
Intenso, persistente y con fuertes notas de café.

Capacidad 50 cl.
Vol. Alc. 30%

