



LICOR CAFÉ

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

- 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 Maragotype 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.



Vol. Alc. 30%

Capacidad 70 cl.

Temperatura de servicio

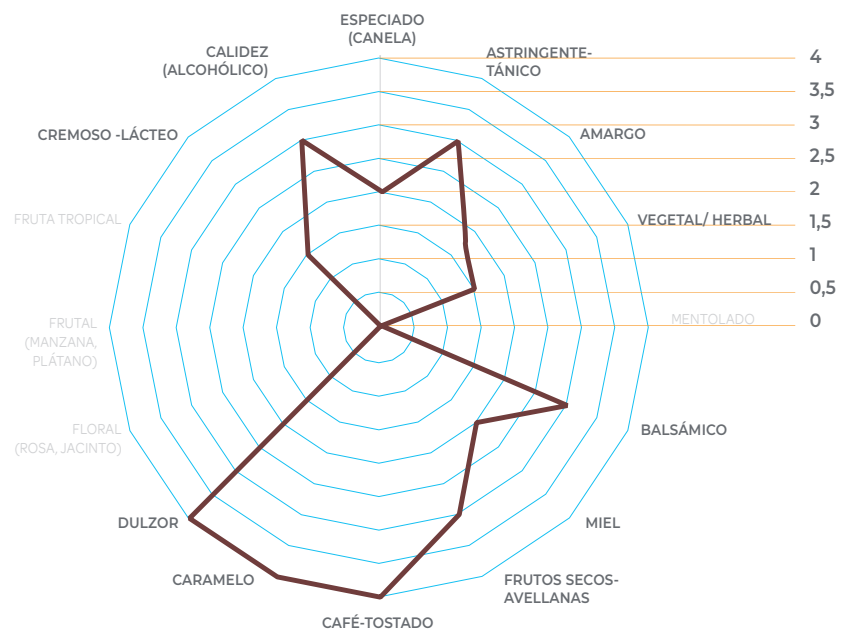
6-10°C

Hijos de Rivera

PERFIL

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

RUEDA SENSORIAL



MATIZ DEL LICOR
Pardo oscuro.

SABORES DOMINANTES



CAFÉ



FRUTOS SECOS



AROMA

Intenso, persistente y con fuertes notas de café.