

AGUARDIENTE DE ORUJO CAFÉ - BOT. 0,50 L.



ORIGEN: RÍAS BAIXAS

VARIEDAD: ORUJO DE UVA ALBARIÑO.

GRADO ALCOHÓLICO: 35.00%

ELABORACIÓN:

Para su producción se destilan los orujos y las lías, se maceran junto con el café (súper molido grueso, variedad Colombiana Excelso). Adición de azúcar, el caramelo y el alcohol etílico rebajándolo hasta dejarlo en el grado idóneo. Análisis, filtrado y embotellado.

CATA:

De claros aromas tostados de buen café, resulta denso, aterciopelado y profundo en boca.

