



LICORES SERRA DA ESTRELA

ORIGEN: RÍAS BAIXAS
VARIEDAD: ELABORADO CON
BAGAZO DE UVA
ALBARIÑO
GRADO ALCOHÓLICO: 45.00%



ELABORACIÓN:

Elaborados con bogazo de uva albariño

CATA:

BLANCO: Para su producción se destilan los orujos y las lías. La proporción de éstas no será superior a 25 Kg de lías por 100 Kg. de orujo de uva utilizado. Se estabiliza el producto hasta -10°C. Se realiza un análisis de control y finalmente, se llevan a cabo los procesos de filtrado y embotellado.

Aromas con finos rasgos herbáceos y amables, recuerdos de uva albariño madura. Al paladar es rotundo, rico en matices, amplio y persistente.

HIERBAS: Para su producción se destilan los orujos y 12 hierbas aromáticas (romero, tomillo, coliadros, anís estrellado..). Envejecimiento del destilado, adición del azúcar y el alcohol etílico rebajándose el productos hasta el grado correcto. Por último, se realizan los análisis de control, el filtrado y embotellado. Vivo color amarillo con aromas que nos recuerdan al bosque. Sorprende su amable untuosidad. Su riqueza en matices y un delicado sabor dulce.

CAFÉ: Para su disposición se destilan los orujos y las lías, y se maceran junto al café (café super molido grueso, variedad Colombia Excelso). Adición del azúcar, el caramelo y el alcohol etílico rebajándolo hasta dejarlo en el grado idóneo. Análisis, filtrado y embotellado. De claros aromas tostados del buen café, resulta denso, aterciopelado y profundo en boca.