



Ingredients

LICOR CAFÉ
+ GOMARIZ
CAFÉ DE GOMARIZ

Aguardiente :

Procedente de la destilación de bagazo de variedades autóctonas, Treixadura, Godello, Loureira y Albariño. Destilado en nuestras instalaciones, en pequeños alambiques de cobre de una capacidad de 300 litros. Selección de corazones, afinados con el uso de lenteja de destilación. Criado durante al menos un año en depósito de acero inoxidable.

Café:

Selección de dos cafés gourmet de la variedad Arábica, Volcán de Oro, Guatemala y Pico San Cristóbal, Supremo Colombia.

Volcán de Oro: *Café de la zona de Antigua, cultivado en laderas y faldas de volcanes a una altura de 1.500 – 1.700 metros.*

Pico San Cristóbal: *Café de la zona de Medellín, cultivado en las laderas y faldas del Pico San Cristóbal a una altura de 1.500 – 2.000 metros.*

Las condiciones climáticas, tipos de suelos y altura a la que son cultivados potencian su intensidad aromática, sabor perfumado y ligera acidez. Tostado suave.

Azúcar:

Azúcar de Caña, puro sin refinar, procedente de La Isla de la Reunión perteneciente al archipiélago de las Islas Mascareñas situada en el Océano Índico.

Recipe

Maceración de grano picado durante seis meses, tres de ellos con agitación diaria.

Clarificación por decantación. No se somete a filtrado para preservar las características del café. Afinado en botella durante mínimo un mes. Elaboración artesanal y exclusiva.

Alcohol %

30 % Vol.

Format

Caja de 6 botellas de 700 ml.