

Licores



Liqueurs



Abadía de Cova cuenta con una amplia y variada gama de licores obtenidos a partir de la uva, como:

LICOR DE HIERBAS, con más de 20 diferentes hierbas medicinales y aromáticas, junto con azúcar de caña que son puestos a macerar durante 45 días en Orujo.

LICOR CAFÉ, obtenido del mejor café natural procedente de Colombia y Brasil, recién tostado y troceado para conservar todo su aroma y frescura, junto con azúcar de caña, manzanas, cáscaras de naranja, plátano y canela en rama es puesto a macerar, durante al menos un mes en Orujo.

AGUARDIENTE DE ORUJO, las variedades de uva junto con el especial proceso de destilación siguiendo antiguas pautas de los alambiqueros tradicionales consiguen este fino y complejo Orujo de Galicia.

CREMA DE ORUJO, ha sido elaborada con elementos de primerísima calidad que se comprueba en sus complejos y delicados aromas y la extraordinaria suavidad y textura en boca.

LICOR DE MIEL, la miel procedente de los bosques y montes gallegos, de ahí su oscuro color, es puesta a macerar. Al ser la elaboración un proceso natural, sin esencias ni aditivos, hay que agitar la botella antes de consumir el producto, ya que la miel tiende a depositarse en el fondo de la botella.

Todos los licores se presentan en varios formatos: botellas de 700 ml., botellas de 500 ml. y estuches con formatos especiales.

Abadía de Cova has a wide and varied selection of liqueurs that are made from grapes, such as:

HERB LIQUEUR, with more than 20 different medicinal and aromatic herbs, mixed together with sugar cane and macerated for 45 days in Orujo (strong alcoholic liqueur distilled from grape pressings).

COFFEE LIQUEUR, obtained from the best Colombian and Brazilian natural coffees, freshly toasted and ground to conserve all of its aroma and freshness, together with sugar cane, apples, orange and banana peel and cinnamon sticks and macerated in Orujo for at least one month.

AGUARDIENTE DE ORUJO (ORUJO LIQUEUR), the unique type of grapes combined with a special distillation process that follows age-old processes, passed down from the traditional distillers, is used to obtain this fine, yet complex Galician Orujo.

ORUJO CRÈME LIQUEUR, this is prepared with only the best quality ingredients, which are appreciated in its complex and delicate aromas and extraordinary smoothness and texture.

HONEY LIQUEUR, honey from the Galician forests and mountains, which give it its dark color, is macerated. As its preparation is a natural process, with no additives or conservatives, you need to shake the bottle before opening it, because the honey tends to settle on the bottom.

All our liqueurs come in various sizes: 700 ml. bottles, 500ml. bottles and holders with special styles.





Licores Liqueurs

