



ABADÍA
DA COVA

LICOR CAFÉ DE GALICIA

Licor café obtenido a partir de corazones de aguardiente de nuestras propias uvas y de otras uvas amparadas bajo la D.O Ribeira Sacra.

Indicación geográfica: Licor Café de Galicia.

Varietades: Mencía en su mayoría.

Elaboración: Destilación por arrastre de vapor con rectificadores en alambiques de 250Kg. Solo se aprovechan los corazones de destilación. El destilado macera con el café durante al menos un mes.

Tipo de café: Natural de tipo arábico.

Procedencia: Colombia y Brasil.

Tueste: El tostado se realiza de forma manual por nuestro maestro tostador. El café reposa tres días antes de comenzar la maceración.

Cata: Aspecto limpio y cristalino, con un atractivo color caoba oscuro. Aroma de café natural, chocolate, tostados y especias. En boca es aterciopelado, denso, largo y sabroso.

Temperatura de servicio: 10/12°.

Grado: 31% vol.

Capacidad: 500/700 ml.

XVIII Cata de augardentes de Galicia 2015: Pote de Ouro.

Guía de vinos, destilados y bodegas de Galicia 2017: Oro.

Guía de vinos, destilados y bodegas de Galicia 2018: Oro.

