



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.

