




## Licor café


 **FICHA TÉCNICA:** El Licor Café es una bebida de gran arraigo en la tradición gallega. Este popular licor se obtiene utilizando la receta original de “nuestros abuelos”. En él se combinan, en la medida correcta, el Aguardiente de Orujo con cafés seleccionados y se deja que el tiempo ultime su preparación, llevándose a cabo un lento proceso de maceración. El resultado es un producto exquisito con con cuerpo y sabor inconfundible a café.

 **ANÁLISIS:** Contenido alcohólico 35%

 **NOTAS DE CATA:**  
Vista: Color café oscuro con tonos iridiscentes.

Olfato: En su aroma predomina el café, con algún recuerdo a naranja y chocolate. En la línea de aquellos licores más tradicionales.

Gusto: En boca resulta equilibrado con un retrogusto franco y persistente a café y su base de aguardientes.

 **GASTRONOMÍA:**  
Al ser un producto de buena digestión y agradable sabor, se convierte en recomendable después de las comidas.

