



LICOR DE CAFÉ:

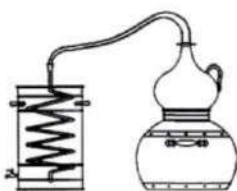
ALITIA JUAN MÍGUEZ

BAGAZO PROCEDENTE DE:
TREIXADURA/GODELLO/
ALBARIÑO

ORIGEN:
GALICIA

CONTENIDO ALCOHÓLICO:
25%

TEMPERATURA
SERVICIO:
6/8°C.



GASTRONOMIA:
ACOMPAÑANTE PERFECTO CON
POSTRES SECOS, BIZCOCHOS,
PASTAS DE NATA Y MANTEQUILLA.

ELABORACIÓN:

El aguardiente de orujo es una bebida natural que se obtiene mediante la destilación simple de bagazo de uva. El proceso de destilación se realiza en alambiques artesanales de cobre mediante el sistema de destilación lenta por arrastre de vapor y paso por columna de enriquecimiento para obtener la máxima pureza, afinamiento en frío en depósito de acero inoxidable. Con este aguardiente se elabora el licor café macerándolo en frío con naranja y limón.

TIPO DE CAFÉ:

Natural de procedencia Colombia y Brasil.

TUESTE:

Se realiza de forma manual reposando antes de comenzar la maceración.

NOTA DE CATA:

VISTA:

Aspecto brillante, limpio, cristalino con atractivo color café.

NARIZ:

Aroma intenso de café natural complejo y elegante.

BOCA:

Equilibrado, suave, con una excelente armonía entre el orujo gallego y el café. Aterciopelado, denso, largo y sabroso.

88 Puntos guía Peñín

PRESENTACIÓN: Botellas de 70 c.l. / caja de 6 unidades.

VEGANO

PROYECTO:

Cuando Juan Míguez Montero en 1980 decide elaborar y comercializar su propio vino, con el bagazo procedente de la uva de cada vendimia destila y elabora la colección de aguardientes y licores Alitia.

BODEGASYDESTILERIAS@OVENTOSELA.COM
WWW.OVENTOSELA.COM +34 678 660 093