



Licor Café

Se obtiene poniendo en maceración aguardiente de Orujo con café recién tostado de distintas variedades de Colombia y de Brasil de gran riqueza aromática y una pequeña parte de café Africano para dar cuerpo al producto.

A la vista:

Licor marrón, de tonalidad oscuro pero brillante.

Nariz:

Licor de gran intensidad aromática donde resalta alto grado de franqueza en las sensaciones percibidas. Armonioso y dulce de completo bouquet, persistencia de aromas de café recién tostado, con un toque alegre y fresco de aguardiente de orujo.

En boca:

Licor que invade la cavidad bucal con agradable sensación de calor, goloso y untuoso en boca. Sensación retro-gustativa de aromas procedentes de las uvas con que se ha elaborado el aguardiente, maritado con la persistencia de las distintas variedades de café recién tostado.

