



LICOR DE CAFÉ



ELABORACIÓN: obtenido a partir de la maceración de los mejores cafés naturales recién tostados junto con piel de naranja y nuez moscada en nuestra aguardiente blanca durante dos meses. Tras destilarlo, lo rectificamos al 30 % vol y lo edulcoramos ligeramente con el fin de respetar el sabor del café natural.

NOTAS DE CATA: Color pardo con destellos cobrizos. Aromas predominantes a cafés naturales con recuerdos a cacao, nuez moscada y naranja tostada. En boca es intenso café, cálido y denso, de gran equilibrio entre su dulzor inicial y una suave amarescencia, complejo y de post-gusto persistente.

PERFECT SERVE: Servir muy frío en vasito de shot o, si lo prefieres, en vaso con hielo cubo o picado, aderezado con piel de naranja y granos de café.

Exquisito "EN, CON o EN LUGAR" del café expresso.

70 cl. 30 % vol

