

BOCABAJO - LICOR DE CAFÉ



www.castrobrey.com



Tipo de destilado	Licor de hierbas
D. E.	Orujo, aguardientes y licores de Galicia
Zona	Camanzo. Vila de Cruces. Pontevedra. Galicia. España
Variedad	100% bagazo del albariño SiNPa.la.BRAS (cepas de 50 años) macerado con grano de café blue montain de Jamaica (uno de los mejores cafes del mundo).
Viñedo	7 ha en Fornotilleiro / orientación Sureste/ Suelos (franco arcilloso de roca granítica, ricos en hierro y cuarzo).
Graduación	30%vol.
Forma de destilación	Destilación en alambiques de cobre y maceración en cuba de acero inox.
Tipo de botella	Ambience 50cl
Elaboración	El bagazo es conservado en depósitos especiales donde se produce un proceso de fermentación natural. Después se destila en dos alambiques tradicionales de cobre, cuyo resultado es el aguardiente. Se desecha los primeros y los últimos vapores (cabeza y cola) y solo utilizamos parte de los corazones (destilación intermedia). Se seleccionaron los mejores granos de café de blue montain de Jamaica (variedad arábica) (uno de los mejores cafes del mundo). Se parte el grano a la mitad, se deja macerando un mes y después se le añade caramelo para matizar el amargor de la variedad arábica y agua desmineralizada.
Producción	300 botellas
Color	Color caoba oscuro, con destellos ambarinos.
Aroma	Buena intensidad, claros recuerdos a tueste natural (café, tofe y moca) elegantes notas de azahar.
Boca	Equilibrado con notas de chocolate amargo, sabroso y recuerdo al excelente café.

“ En esta vida hay cosas que es mejor verlas bocabajo ”

AdegAs CAstRo BRey