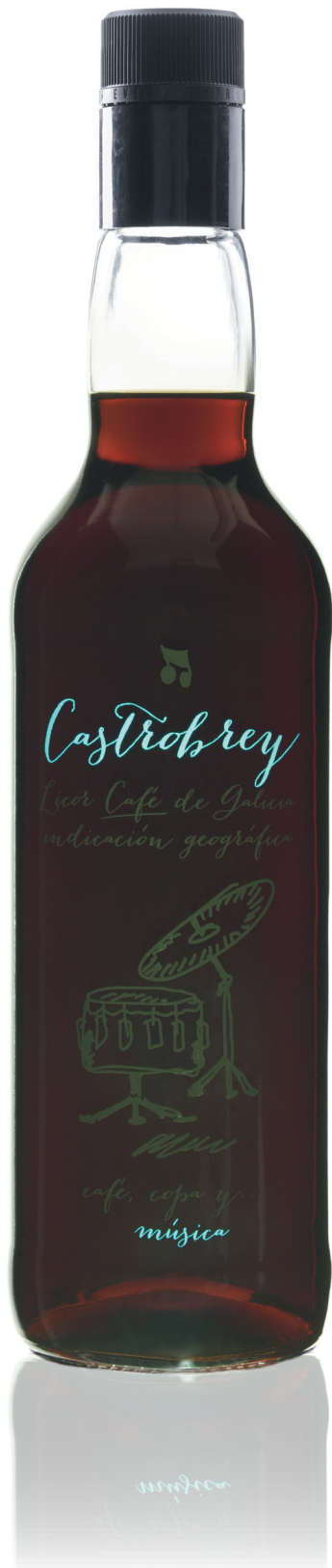


CASTROBREY MÚSICA LICOR CAFÉ



www.castrobrey.com



Tipo de destilado	Licor de café
D. E.	Orujo, aguardientes y licores de Galicia
Zona	Camanzo. Vila de Cruces. Pontevedra. Galicia. España
Variedad	100% bagazo del albariño (cepas de 10-20 años) y maceración 1 mes con grano de café.
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 acero inox.
Tipo de botella	70cl
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 se utilizan todos los corazones (destilación intermedia). Se seleccionaron un buen grano de café Se parte el grano a la mitad, se deja macerando un més y después se le añade caramelo para matizar el amargor de la variedad arábica y agua desmineralizada.
Producción	1.500 botellas

Color	Caoba
Aroma	Tostado, especiado, café aromático, potente.
Boca	Cálido, fino amargor, sabroso y graso.

“ Los orujos gallegos están considerados entre los tres mejores destilados del mundo, por tanto CAFÉ, COPA, CATROBREY Y MÚSICA... para celebrarlo ”

.....
AdegAs CAstRo BRey