



Valmiñor Licor Café de Galicia

Het in 1996 opgerichte Adegas Valmiñor ligt net boven de grens met Portugal in Galicië. Alle gebruikte druiven komen uit het beste gebied in Rias Baixas: O Rosal..

Gezegend met een mild klimaat, zonder al te heftige schommelingen en een bodem rijk aan mineralen, zijn de condities perfect voor de cultivatie van diverse kwaliteitsdruiven waarvan de Albariño de voornaamste is.

Er worden hier frisse, minerale wijnen gemaakt met een duidelijke invloed van de Atlantische oceaan

Van de overgebleven draf van de wijnproductie maakt men hier een pittige eau-de-vie, genaamd Orujo. Orujo is de Spaanse tegenhanger van de Marc uit Frankrijk en de Grappa uit Italië. In dit geval wordt de draft van de Albariño druif gestookt om een zuiver en hoog alcoholisch distillaat te maken.

Tevens wordt de Orujo gebruikt voor de vervaardiging van hun Licor de Cafe, gemaakt van de Colombiaanse koffiesoort Exelso. Voor de Licor de Hierbas, een fijne kruidige likeur, gebruikt men een mix van aromatische van specerijen en inheemse kruiden.

Soort Spirit:	Likeur
Variëteit / Type:	Koffielikeur
Herkomst:	O'Rosal, Rias Baixas, Galicia
Land:	Spanje
Producent:	i.o. Adegas Valmiñor
Type distilleerketel:	Alambic Charentais
Bottelaar:	i.o. Adegas Valmiñor
Ingrediënten:	Gedistilleerde most van Albariño, suiker, gemacereerde gemalen Colombiaanse Excelso koffiebonen, karamel.
Kleur:	Donkerbruin
Geur:	Aroma's van sterk getoaste koffiebonen, vers gemaakte espresso en een vleugje mokka.
Smaak:	Krachtige aanzet van pittige espresso, gevolgd door zwoele tonen van karamel. Aangenaam lange afdronk met een kick.
Rijping:	n.v.t.
Leeftijd / jaartal:	n.v.t.
Alc %:	30%
Website producent:	https://www.bepitosolini.it/

