

DO
FERREIRO

Bodegas Gerardo Méndez, S.L.

Licor Café de Galicia
Do Ferreiro



Fase visual: capa media, color caoba

Nariz: intensidad media, recuerdo de bombonería (bombón de licor, chocolate, toffe) y fondo de frutas en licor.

Boca: vivo, sin exceso de azúcar pero con notoriedad del aguardiente, en retro nasal vuelven los recuerdos de bombonería.

Método de elaboración: maceración de aguardiente con una cuidada selección de cafés naturales de alta calidad.

Graduación alcohólica: 30°