



AGUARDIENTES

Licor Café de Galicia

Materia Prima

Nuestros aguardientes están elaborados a base de orujo de uva Albariño de nuestros propios viñedos. En el proceso de vinificación los orujos, parte sólida del racimo compuesta de pulpa y hollejos, obtenido después del prensado es conservado en depósitos alimentarios de 220 lts de capacidad.

Los orujos comienzan espontáneamente la fermentación alcohólica que tiene una duración aproximada de un mes, durante este periodo es fundamental que los orujos no estén en contacto con el aire para evitar su acetificación.

Los mostos prensa más cargados de partes sólidas también son fermentados para su destilación así como las lías de fermentación.

Destilación

La destilación se realiza artesanalmente en nuestras instalaciones justo a la finalización de la fermentación alcohólica del orujo, es fundamental para una máxima calidad del aguardiente que la destilación sea temprana, normalmente iniciamos el proceso la segunda quincena de octubre.

El sistema de destilación es el alambique tradicional de cobre, el proceso es discontinuo comienza por el llenado de la pota con el orujo y calentamiento del sistema, para obtener 16 lts. de aguardiente son necesarias tres horas de destilación, es un proceso muy lento que es realizado por dos "aguardenteiros" expertos que han heredado el saber hacer de sus antepasados.

Los alambiques que usamos en nuestra destilería han sido fabricados por el artesano Manolete en Os Peares (Orense), Manolete es el último artesano del cobre que hay en Galicia trabajando.

Una vez finalizada la destilación se descargan los orujos ya destilados y se carga de nuevo la pota para iniciar un nuevo ciclo de destilación.



Licor Café de Galicia

El licor se obtiene por la maceración conjunta del Orujo de Galicia, destilado previamente, con café natural en grano, azúcar, canela en rama, piel de naranja y manzanas del país. La maceración tiene una duración mínima de un mes y se remueve diariamente para mejorar la extracción. Nuestro Licor Café de Galicia tiene una graduación de 36º y 300 g/l de azúcar.