

# LICOR CAFÉ

Los aguardientes "Martín Códax" se obtienen a partir de orujos de uva de Albariño fermentados y destilados lentamente, tras un cuidadoso prensado del bagazo de la uva, dando como resultado un producto natural y primario.

Mediante el sistema de destilación de arrastre de vapor, se logra un ritmo de destilación lento y constante, que permite la aparición de de los componentes aromáticos más apreciados.

El aguardiente "Martín Códax" es fruto del trabajo, la pasión y la voluntad de nuestras gentes, que han aportado toda su experiencia para obtener uno de los productos más tradicionales y valorados de Galicia.

Adecuado para sobremesa, servido al natural o en copa helada, además de digestivo, es un excelente acompañante del café.

## MÉTODO DE ELABORACIÓN

Se obtiene mediante maceración de aguardiente de Albariño con una estudiada selección de cafés de Brasil, África y Colombia.

## GRADO ALCOHÓLICO

30°



## NOTA DE CATA

### FASE VISUAL

Presenta un atractivo color marrón chocolate, de tonalidad oscura pero brillante.

### FASE OLFATIVA

Gran intensidad aromática, persistencia de aromas de café recién tostado.

### FASE GUSTATIVA

Es agradable en boca, suave, goloso, excelente equilibrio y persistencia.



**Martín Códax**  
Aguardente de Galicia  
Denominación Xeográfica