



LAVEGUILLA

Aguardiente blanco de café **Maiquel Jackson**

Elaboración artesanal

Con los hollejos de nuestras uvas de ribera del Duero, elaboramos un aguardiente blanco que dejamos en maceración durante 30 días con café en grano de tres variedades, cacao, canela en rama y cáscara de limón. Una vez extraído el color y aromas propios de un aguardiente de café (caobas oscuros, nogales negros, chocolates y aromas torrefactos), se vuelve a destilar de nuevo; esta vez por columna de vapor, obteniendo unos alcoholes elegantemente finos y muy aromáticos, con retrogusto a torrefactados, tostados y cacao.

A la vista es transparente y glicérico, con sutiles tonalidades caobas en volumen.

En nariz es muy balsámico, con ligeros toques florales, acompañados por potente torrefactado de café y chocolate. Tostados amplios. Especiados.

En boca es estructurado, equilibrado, potente retrogusto de café tostado y torrefactos. Agradable sensación de volumen en boca.

Te sugerimos dejar que se oxigene al menos 20 minutos y servirlo en copa de balón o tulipa, o vaso ancho, para apreciar todos los registros aromáticos.

Se recomienda guardar en lugar oscuro, posición horizontal y a una temperatura de 16 °C

Alcohol: 38% vol

Botella transparente de 50 cl, con corcho natural y estuchada en caja de cartón



RI
BE
RA
DEL
DUERO