



## Castello de San Lorenzo

**Producto:** Aguardiente de orujo

**Graduación alcohólica:** 40% vol.

**Elaboración:**

Destilado elaborado con bagazo seleccionado de uva albariña, que se fermenta durante veinte días para dar paso, posteriormente, a su triple destilación. Permanece en reposo durante un año. Finalmente, se procede a su embotellado.

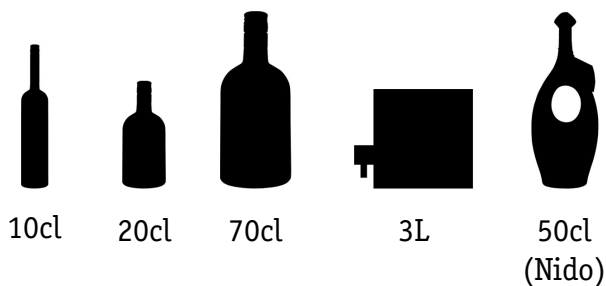
**Cata:**

Brillante, cristalino, con tonos plateados. Gran intensidad, con aromas secundarios y toques de frutos secos, rosas y ligeramente dulce.

**Consumo:**

Manténgase en la nevera. No se recomienda el congelador para no desvirtuar su paladar original.

**Formatos:**





## Castello de San Lorenzo

**Producto:** Licor de hierbas

**Graduación alcohólica:** 30% vol.

**Elaboración:**

Licor elaborado mediante maceración en frío de nuestro aguardiente con una selección de las mejores hierbas. El proceso de dicha maceración se prolonga durante al menos un mes. Posteriormente se destila, obteniendo un producto cristalino y perfectamente ensamblado. El producto final se endulza, añadiéndole por último el color característico de los licores de hierbas. Finalmente, se mantiene en reposo durante al menos seis meses antes de su embotellado

**Cata:**

Brillante, de color limón maduro. Predominan los aromas dulces de los cítricos, además de la fragancia que aportan las diferentes plantas aromáticas utilizadas.

**Consumo:**

Manténgase en la nevera. No se recomienda el congelador para no desvirtuar su paladar original.

**Formatos:**



10cl



20cl



70cl



3L



50cl  
(Nido)



## Castello de San Lorenzo

**Producto:** Licor Café

**Graduación alcohólica:** 30% vol.

**Elaboración:**

Licor elaborado mediante maceración en frío de nuestro aguardiente con una selección de café natural procedente de la zona de Cerrado (Brasil) durante al menos un mes, donde también se le aportará cáscara de naranja y nuez moscada. Posteriormente, se filtra, se añade azúcar hasta su perfecta disolución y se mantiene en reposo doce meses antes de ser embotellado.

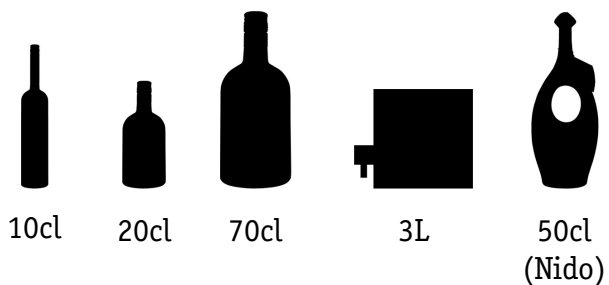
**Cata:**

Color acastañado atractivo y brillante. Gran intensidad aromática, suave, dulce y con matices de cacao.

**Consumo:**

Manténgase en la nevera. No se recomienda el congelador para no desvirtuar su paladar original.

**Formatos:**





## Castello de San Lorenzo

**Producto:** Licor de Miel

**Graduación alcohólica:** 30% vol.

**Elaboración:**

Licor elaborado mediante maceración en frío de nuestro aguardiente con miel de montaña de la comarca.

**Cata:**

Color tostado, brillante y muy cristalino debido a una decantación rigurosa y con varios filtrados. Con aromas florales y balsámicos, reflejo de la gran calidad de su materia prima.

**Consumo:**

Manténgase en la nevera. No se recomienda el congelador para no desvirtuar su paladar original.

**Formatos:**



10cl



70cl



3L



50cl  
(Nido)



## Castello de San Lorenzo

**Producto:** Tostada Licor

**Graduación alcohólica:** 30% vol.

**Elaboración:**

Licor elaborado mediante disolución de nuestro aguardiente con azúcar, caramelizada en nuestras instalaciones.

**Cata:**

Brillante, color ámbar. Con aroma a vainilla y fruta de hueso. Suave, intenso y bastante seco.

**Consumo:**

Manténgase en la nevera. No se recomienda el congelador para no desvirtuar su paladar original.

**Formatos:**



10cl



70cl



3L



50cl  
(Nido)



## Castello de San Lorenzo

**Producto:** Crema de Licor

**Graduación alcohólica:** 17% vol.

**Elaboración:**

Licor elaborado a partir de base láctea con un alto contenido en materia grasa, la cual le aporta untuosidad y persistencia. Aromatizada con extractos naturales, donde se le aporta un gusto y fragancia a toffee y vainilla.

**Cata:**

Licor muy untuoso con notas de toffee y vainilla. Agradable, se puede servir con hielo.

**Consumo:**

Manténgase en la nevera. No se recomienda el congelador para no desvirtuar su paladar original.

**Formatos:**



10cl



20cl



70cl



3L



50cl  
(Nido)