

F A M I L I A

COSTEIRA

Costeira Range · Lúa Licor Café



Lúa Licor Café

Destilados

Lúa Coffee Liquor

Eau de vie

NOTA DE CATA

Incomparable aroma de café antural, muy intenso, profundo y envolvemente. Pleno de sabor, fragante, cálido, sedoso.

Extraordinaria persistencia de los sabores en el postgusto. La armonía perfecta entre dos productos de altísima calidad: el Orujo de Galicia y el café de Jamaica.

TASTING NOTES

Unique aroma of natural coffee, very deep and intense. Tasty, warm and smooth.

Extraordinary persistence of the flavours in the mouth. Perfect harmony of two products of the highest quality: Orujo de Galicia and Jamaica Blue Mountain.

LUA

LICOR DE CAFÉ

JAMAICA 'BLUE MOUNTAIN'
ORUJO E AZUCRE DE CAMA

ORUJO E CAFÉ.
BRANCO E NEGRO.
UNHA PAIXÓN POR DESCUBRIR.
GALICIA Y JAMAICA
BLUE MOUNTAIN.
UN NOBRE EXERCICIO DE MAMÁ.
EXOTISMO E RESPETO
ÁS ORIXES, Á TRADICIÓN.
AMÁIS ATREVIDA E MESTIZA LÚA.

70 CL. / 30% VOL.



PRESENTACIÓN

Botellas de 70 cl.

Estuche individual

Estuche exclusivo con copa
Riedel

Presentation

700 ml bottles.

Individual pack

Exclusive pack including a Riedel
glass.



UVA

Bagazo procedente de variedades autóctonas, mayoritariamente Treixadura.

Grape. Pomace from indigenous varieties, mainly Treixadura.



GASTRONOMÍA

Postres secos, bizcochos, bica, galletas de nata y pastas de mantequilla.

Pairing. Dry desserts, sponge cakes, cream biscuits, pastries.



ELABORACIÓN

Maceración en frío del café Jamaica Blue Mountain, variedad arábica, cultivado en el macizo montañoso al este de la isla de Jamaica. Considerado uno de los mejores cafés del mundo, especialmente seleccionado e importado para este licor.

Winemaking. Cold maceration of Jamaica Blue Mountain coffee, arabic variety, cultivated in the east mountains of Jamaica island. Considered one of the best coffees in the world, specially selected and imported for this liquor.



TEMPERATURA DE SERVICIO

6° C.

Suggested serving temperature 6° C.



VIÑA COSTEIRA

+34 988 477 210 · www.costeira.es

