



D'VIZHOJA

LICOR DE CAFÉ

**wijn**

likeur

jaar

-

druivensoort

-

alcoholpercentage

19 %

D.O.

Galicia

kleur

donker amber

WIJNHUIS

De Bodega Marqués de Vizhoja wordt opgericht in 1968 door één van de grondleggers van de D.O. Rías Baixas, Mr. Mariano Peláez. In 1968 produceert het wijnhuis zijn eerste signatuur wijn: 'Marquès de Vizhoja'. De naam van de bodega komt van een traditie die er in de jaren zestig was; alle grootste wijnen en wijnproducenten plaatsten een adellijke titel in hun naam. Mariano Palàez gaf de naam "Marqués de Vidhoja" aan de bodega en aan zijn signatuur wijn. Gekozen werd voor markies (marquès) en Vid Hoja (druivenblad.) Door een spelfout waarin de D met de Z verwisseld werd, werd de naam uiteindelijk Marqués de Vizhoja. In 1980 ontwikkelde Mariano Pelàez zijn premiumwijnen: 'Torre la Moreira' en de 'Señor da Folle Verde', wel binnen de regels van de D.O. Rías Baixas. Sinds 2004 maakt de bodega ook op ambachtelijke wijze likeuren en destillaten.

VINIFICATIE

Deze koffielikeur is erg populair in Galicia. De basis is de Orujo (Spaanse Grappa) waarbij tijdens de destillatie suiker en koffiebonen worden gestampt en toegevoegd.

PROFIEL

Zachte en stroperige aanzet die filmend in de mond aandoet. Licht kruidig met een afdronk zoals een goede espresso.

CULINAIR

In Galicia zal op elk feest op een gegeven moment de Licor de Café op tafel komen. Meestal wanneer iedereen al een beetje is opgewarmd. In Galicia hebben ze het dan ook meestal over het moment voor en het moment na de Licor de Café. Het wordt ook vaak na een maaltijd naast je koffie geserveerd. Vaak wordt het gedronken on the rocks of met een wolk room erdoorheen.