

Lágrimas  
*de*  
Santiago  
· DESDE 1847 ·





*Lágrimas*  
*de*  
*Santiago*  
· DESDE 1847 ·





## ELIXIR PEREGRINO

Los orujos 'Lágrimas de Santiago' se deslizan por el paladar igual de lento que los pasos del Camino. Gota a gota, cuentan historias de peregrinos que han cubierto este mismo tramo terrenal y espiritual, hace miles de años. Quien los saborea, quedará reconfortado por la calidez de los recuerdos, envuelto en el misticismo de la búsqueda y rendido a sus promesas.

El aguardiente de orujo empezó a elaborarse en los pueblos del Norte de España, allá por el s.XIV, originando una tradición centenaria con sabor a fuego y magia celta. Los orujos de Destilerías TAVASA siguen esta tradición. De elaboración tradicional, son suaves al paladar y aportan un equilibrio perfecto entre el sabor del aguardiente y el gusto de cada maceración.

'Lágrimas de Santiago' se obtiene a partir de orujos de uva fermentados y destilados directamente por vapor de agua o previa adición de agua, a los que han podido añadirse lías. Su destilación se hace en presencia de los propios orujos, a menos de 86% vol. Pertenece al mismo tipo de espirituosos que los marc franceses, las grappas italianas, las bagaçeiras portuguesas o los tsiroupos griegos.

En su destilación, con cerca de 20 concentraciones de alcohol y un cuidadoso manejo de cabezas y colas, se consigue una extracción precisa de los componentes aromáticos de cada orujo. De este modo, se obtiene una bebida placentera y respetuosa con una tradición centenaria, en cuyas características organolépticas aflora la personalidad de la materia prima.

El arte de la destilación de orujo consiste en regular adecuadamente el aporte de calor, para conseguir que el ritmo del

proceso sea lento y constante, y para permitir que los componentes aromáticos deseados afloren en los momentos adecuados. La primera fase de este proceso es la vaporización de los elementos volátiles de los orujos. Después, se aborda la condensación de los vapores, en la que tres fracciones aparecen en el destilado en el siguiente orden: cabezas (con una graduación alcohólica superior al 70% vol.), corazones (con graduaciones de 70% a 45% vol.) y colas (con una graduación menor de 45% vol.).

La correcta separación de las distintas fracciones es clave para la calidad del producto final y se alcanza con el control permanente de la graduación alcohólica del destilado de salida. Para asegurar la óptima calidad de nuestros orujos, en Destilerías TAVASA rechazamos tanto la fracción de las cabezas (que podría contener sustancias indeseables, como elementos sebáceos y sabor a cobre), como de las colas, en la que pueden aparecer compuestos como el metílico, la acetoina, el furfurolo y ciertos ácidos orgánicos. 'Lágrimas de Santiago' se elabora usando sólo la fracción de corazones, en un proceso dirigido por nuestro maestro destilador, quien evalúa, tanto la calidad y el estado de conservación de los orujos, como las características organolépticas percibidas en el destilado.



## AGUARDIENTE DE ORUJO

### TIPO DE LICOR

Orujo Blanco

### COMPONENTES

Destilado de aguardiente de orujo.

### CAPACIDAD

Formato de 70 Cl.

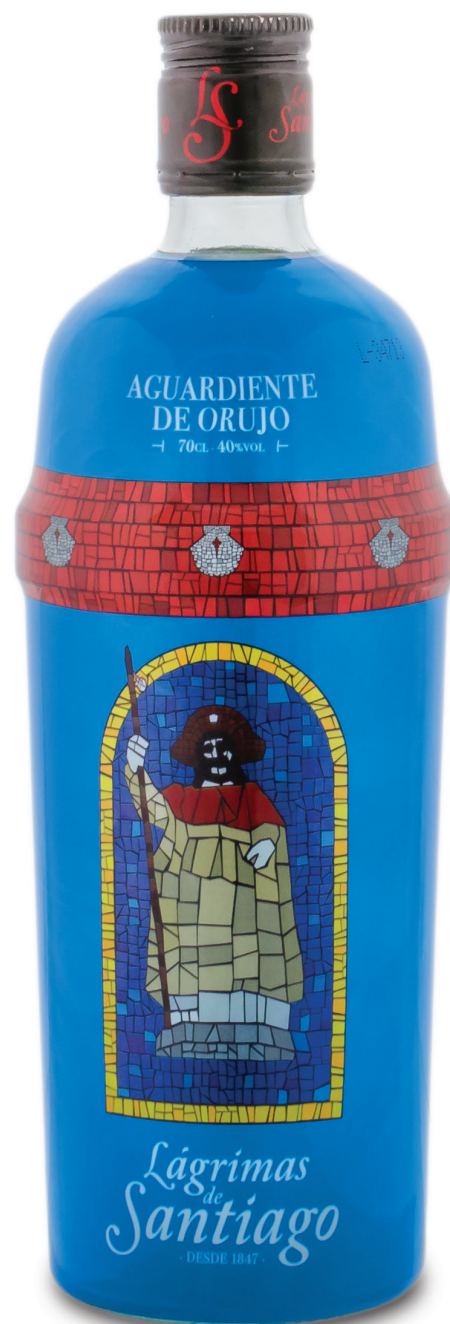
### ELABORACIÓN

A partir de la técnica del destilado de los hollejos u orujos de la uva, se obtienen los vapores de orujo, de los que más tarde se conseguirá el orujo de más calidad, con sabor más condensado y aroma más potente.

### CATA

De un color limpio, transparente y brillante, el aguardiente de orujo 'Lágrimas de Santiago' lleva el perfume de un buen orujo gallego, con personalidad, pero fino. Equilibrado en alcohol, recuerda las uvas, el mosto, las flores y la fruta. Aporta una gran suavidad al paladar y un ligero dulzor, que le hacen muy agradable en boca y también muy digestivo. El servicio y su consumo se deben realizar a una temperatura próxima a los 13°, para saborearlo en toda su plenitud.

Lágrimas  
de  
Santiago  
· DESDE 1847 ·



TAVASA



## LICOR DE CAFÉ

### TIPO DE LICOR

Licor de Café

### COMPONENTES

Destilado de aguardiente de orujo con café natural, chocolate 100% natural, ralladura de cáscara de naranja, vainas de vainilla y azúcar.

### GRADUACIÓN

Licor con base de orujo, con una graduación alcohólica de 30% vol.

### CAPACIDAD

Formato de 70 Cl.

### ELABORACIÓN

Los distintos componentes se maceran junto con el orujo durante una semana, hasta obtener un líquido denso y lleno de matices. A continuación, el licor se filtra hasta conseguir una mezcla de un color caoba muy oscuro, totalmente limpia y brillante. Este resultado se guarda en una botella opaca por la técnica del sleever, que lo protegerá de la luz conservando su color y sus propiedades.

### CATA

Muy dulce, pero equilibrado por su grado alcohólico. En boca es denso, con un recuerdo rotundo al café, al que a posteriori se suman notas de vainilla, chocolate y naranja. Esta armonía de sabores y aromas se entrelaza en una sensación de licor a base de productos de primera calidad. En boca resulta potente y sabroso, con finas notas amargas y torrefactas, y con un fondo de regaliz y hierbas, dulzoso.



TAVASA

Lágrimas  
de  
Santiago  
· DESDE 1847 ·



## CREMA DE ORUJO

### TIPO DE LICOR

Crema de Orujo

### COMPONENTES

Destilado de aguardiente de orujo unido a la crema de leche de más alta calidad, con vainas de vainilla, cacao, ralladura de mantequilla, caramelo y azúcar.

### GRADUACIÓN

Licor con base de orujo y una graduación alcohólica de 15% vol.

### CAPACIDAD

Formato de 70 Cl.

### ELABORACIÓN

Todos los componentes se mezclan muy lentamente, para que cada materia prima suelte lo mejor de sus sabores y matices. A continuación, se filtra para eliminar cualquier resto y para conseguir una crema limpia.

### CATA

Es una crema elegante, suave, dulce y armoniosa, de color arena pálido. En boca, se nos descubre la vainilla con recuerdos al orujo de su base. Su ligera graduación la hace muy apetecible sola o con hielo. Recuerdo a Toffee, largo sabor meloso, cuerpo denso y final cálido, con notas de avellanas tostadas.

Lágrimas  
de  
Santiago  
· DESDE 1847 ·



TAVASA





## LICOR DE HIERBAS

### TIPO DE LICOR

Licor de Hierbas

### COMPONENTES

Destilado de aguardiente de orujo con hierbas como manzanilla, hierbabuena, anís estrellado, cilantro, naranja, azúcar, etc.

### GRADUACIÓN

Licor con base de orujo, con una graduación alcohólica del 30% vol.

### CAPACIDAD

Formato de 70 Cl.

### ELABORACIÓN

El orujo se macera junto con las hierbas, de dos a tres semanas, dependiendo de la evolución de las hierbas. Una vez conseguida la extracción de todas sus propiedades, las partes sólidas de las hierbas se separan del líquido que posteriormente se filtrará hasta conseguir un licor brillante y limpio. Este resultado se guarda en una botella opaca por la técnica del sleever, que lo protegerá de la luz, conservando su color y sus propiedades.

### CATA

El Licor de Hierbas 'Lágrimas de Santiago' es un licor 'medicinal'. Su elaboración con hierbas y aromas naturales, macerados con orujos de gran calidad, permite obtener un destilado muy aromático y placentero. De color amarillo verdoso con reflejos dorados, su tono es limpio y brillante. Aporta un aroma intenso a hierbas de monte, espliego, lavanda y mentolados. En boca es sabroso, con notas dulzanas y con un buen equilibrio entre el alcohol y las hierbas. Su final es mentolado y agradablemente amargo.

Lágrimas  
de  
Santiago  
· DESDE 1847 ·



TAVASA



Lágrimas  
*de*  
**Santiago**  
· DESDE 1847 ·



**TAVASA DESTILERIAS**

Ctra. Extremadura (A-5), Km 40,700.  
45950, Casarrubios del Monte, Toledo, España.  
Tel: +34 902 407 005 · Fax: +34 918 170 905  
www.tavasa.es · Email: info@tavasa.es