



Caparrini

DESDE
1953
DESDE

DESDE
1953
DESDE

· SPRITZ ·
IDEAL

*El Puerto de
Santa María*



Lorenzo Caparrini heredó de su abuelo, de ascendencia italiana, la costumbre diaria de tomar su aperitivo amaro. Pero él lo pedía con fino y soda, el calor estival de El Puerto de Santa María obligaba. Con el tiempo los taberneros terminaron llamando a esta bebida “un Caparrini”

Tipo	Licor Aperitivo
Productor	Caparrini
Elaboración	Elaborado a partir de una infusión de especias y hierbas naturales: cortezas de naranja y limón, quinina, genciana y ruibarbo, usando alcohol de maíz y los mejores destilados de vino (11%).
Grado alcohólico	11% Vol.
Formato	1 L & 70 cl
Consumo	Con hielo y rodajas de naranja.
Maridajes	Frutos secos.
Nota de cata	Color naranja rojizo intenso, muy aromático, con la presencia destacada de las notas cítricas de la naranja amarga, el toque añadido de la quinina y el resto de botánicos. Equilibrio afrutado entre sensaciones dulces y amargas en boca.

DESDE
1953

Caparrini

DESDE
1953

· SPRITZ ·
IDEAL

El Puerto de
Santa María



Caparrini Spritz

- Hielo abundante
- 2 partes de Cava
- 1 parte de Caparrini
- Golpe de soda
- Rodaja de Naranja



Caparrini Sherry Spritz

- Hielo
- Un tercio de Caparrini
- Un Tercio de Fino o Manzanilla
- Un tercio de refresco de lima
- Rodaja de naranja

Caparrini Aperitivo es un licor ligero, amargo, de estilo italiano como los famosos amaro de la región del Véneto, muy consumidos desde el primer tercio del siglo XX. Caparrini está elaborado en El Puerto de Santa María (Cádiz), donde Lorenzo Caparrini introdujo la receta a principios de los años 50.

Caparrini Aperitivo es perfecto para elaborar el spritz, un coctel que en su formato clásico se hace con Cava Brut, soda y por supuesto Caparrini, pero que en su versión portuense, como lo pedía Lorenzo, llevaba 1/3 de Caparrini, 1/3 de vino Fino, y 1/3 de refresco de lima, un Caparrini Sherry. Y es que el spritz, el verdadero spritz, no tiene una única receta sino que cada barman elaborará su propio spritz, pero que sea con Caparrini.