

AM
Adega de Monção

AGUARDENTE VELHA DELÍCIA

AGUARDENTE VÍNICA DE VINHO VERDE TINTO



CASTAS: CASTAS TINTAS ALVARELHÃO, PEDRAL E VINHÃO.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ASPECTO: BRILHANTE

COR: TOPÁZIO

AROMA: COMPLEXO, INTENSO, COM PRESENÇA DE FRUTOS SECOS E MADEIRA RESULTANTE DO PROCESSO DE ENVELHECIMENTO.

SABOR: QUENTE, ENCORPADA E UNTUOSA, CONFIRMANDO POR VIA RECTRO-NASAL A PRESENÇA DE FRUTOS SECOS E MADEIRA RESULTANTE DO SEU ENVELHECIMENTO.

TECNOLOGIA DE VINIFICAÇÃO

DESTILAÇÃO, EM COLUNA, DO VINHO TINTO QUE NÃO FOI UTILIZADO PARA LOTE. RECTIFICAÇÃO EM CHARENTAIS. ENVELHECIMENTO EM CASCOS DE CARVALHO NACIONAL E FRANCÊS ATÉ OBTENÇÃO DA COR E SABOR DESEJADO. TRASFEGADA POSTERIORMENTE PARA CASCOS USADOS, SOFRENDO REBAIXAMENTO LENTO E GRADUAL DO GRAU ATÉ ATINGIR OS 40%. LOTEAMENTO. COLAGEM. FILTRAÇÃO. ENGARRAFAMENTO. ROTULAGEM. ARMAZÉM.

TEOR ALCOÓLICO VOLÚMICO: 40% vol.

COMPORTAMENTO EM GARRAFA

BOM COMPORTAMENTO EM GARRAFA SEM DATA LIMITE PARA SEU CONSUMO.

MANTER A GARRAFA NA POSIÇÃO VERTICAL.

SUGESTÕES

RECOMENDÁVEL COMO DIGESTIVO, DEVE SER AQUECIDA EM BALÃO A 20°C ANTES DE SERVIR.