



ADEGA COOP
REGIONAL DE
MONÇÃO
FUNDADA EM 1958

Aguardente Alvarinha

Vinho Verde Branco / *White*

Denominação / Denomination
Aguardente Vinho Verde/
Brandy vinho Verde

Sub-região / Sub-region
Monção e Melgaço

Castas / Grapes
Alvarinho (100%)

Ano de colheita / Vintage: 2009

Formatos disponíveis / Capacity:
0,50L

**Volume de produção /
Production volume:** 4 mil
garrafas / *4 thousand bottles*

**Características Organolépticas /
Organoleptic Characteristics**

Aspeto / Aspect: Brilhante /
Bright

Cor / Color: Topázio / *Topaz*

Aroma / Aroma: Complexo,
intenso, com presença de frutos
secos e madeira resultante do
processo de envelhecimento. /
*Complex, intense with presence
of dry fruits and oak due to the
ageing process.*



Sabor / Flavor: Quente,
encorpada e untuosa,
confirmando por via retronasal
a presença de frutos secos e
madeira resultante do seu
envelhecimento. / *Warm,
embodied and smoot confirmed
by retro nasal test the presence
of dry fruits and oak due to the
ageing process.*

EAN: 560 1531 200010

ITF: 560 1531 101225

**Análise Química / Chemical
Analysis**

**Álcool/Volume / Alcohol
Volume:** 40%

Envelhecimento / Aging: 10 anos
em casco de carvalho. / *10
years in oak barrels.*

Sugestões / Suggestions

Deve ser bebido a uma
temperatura de 20°C em copo
aquecido de balão. Idealmente
consumido como digestivo. / *It
should be drunk at a
temperature of 20°C in a
warmed ballon shapped glass.
Ideal drink as a after drink meal.*

**Prémios & Críticas / Awards &
Reviews**

Gold medal- Vinho Verde
Region Awards; Gran Albariño
de Oro- Albariños al Mundo.

Saiba mais em
www.adegademoncao.pt