

Quinta das Cerejeiras

Aguardente Vínica Velha

Reserva

Tipo Aguardente Vínica Velha

Colheita Mais de 30 anos de idade

Clima Atlântico

Castas Boal Alicante e Malvasia Rei

Vinificação Para a obtenção desta aguardente de elevada qualidade, os vinhos que a originam são de baixo teor alcoólico e de elevada acidez total. A destilação é feita imediatamente após terminar a fermentação alcoólica, sem adição de qualquer quantidade de anidrido sulfuroso. Após a destilação, as aguardentes vão envelhecer em cascos de carvalho e é durante o seu estágio em madeira que vão sendo lentamente desdobradas com água desmineralizada até cerca de 40% de volume.

Cor Castanho âmbar carregada.

Aroma Aroma fumado e intenso a madeira, com notas de tabaco e frutos secos.

Prova No sabor um toque fumado de grande complexidade com final longo e persistente.

Gastronomia Deve ser consumida no final de uma boa refeição acompanhada de um café e um bom charuto.

Análise	Teor alcoólico	40 %
	Metanol	0,72 g/l
	Álcoois Superiores	3,48 g/l

Enologia Eng.º Miguel Móteo

		0,7 l
Especificações da embalagem	EAN garrafa	5602507040043
	ITF caixa	

Paletização	Nº Garrafas / Caixa	1
	Nº Caixas / Palete	-
Standard	Nº Fiadas / Palete	-
	Nº Caixas / Fiada	-

Vedante Rolha de Cortiça

