

Quinta do Sanguinhal

Aguardente Vínica Velha

Reserva

Tipo Aguardente Vínica Velha

Colheita Idade media 20 anos

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.

Aroma Aroma fumado e intenso com notas de mel e tangerina. Muito frutado e fumada.

Prova Na boca é muito elegante, com madeira bem presente, persistente e final de prova suave e aveludado.

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

| | | |
|----------------|--------------------|----------|
| Análise | Teor alcoólico | 40 % |
| | Metanol | 0,55 g/l |
| | Álcoois Superiores | 2,22 g/l |

Enologia Eng.º Miguel Móteo



| | | | |
|------------------------------------|---------------------|-------|---------------|
| Especificações da embalagem | EAN garrafa | 0,7 l | 5602507040050 |
| | ITF caixa | | |
| Paletização Standard | Nº Garrafas / Caixa | 1 | |
| | Nº Caixas / Palete | - | |
| | Nº Fiadas / Palete | - | |
| | Nº Caixas / Fiada | - | |
| Vedante | Rolha de Cortiça | | |