

QUINTA DA PEDREIRA AGUARDENTE VÍNICA VELHA

FICHA TÉCNICA

Álcool: 40% Vol.

Capacidade: 500 Ml

Enólogo: Rui Moura Alves

Engarrafador: Ricardo de Vasconcelos Neves Furtado

Uma boa aguardente só é possível a partir da destilação em alambiques charantais de um vinho são.

O seu lento desdobramento para o teor alcoólico ideal e posteriormente envelhecimento em madeira de carvalho de pequena dimensão (50 litros) foram fundamentais para se processar, ao longo dos anos pela oxigenação, a extracção de aromas, taninos e cor.

Esta aguardente velha, envelhecida ao longo de 15 anos apresenta-se de aspecto límpido e brilhante. De aroma dominado por notas alcoólicas que antecedem um conjunto harmonioso lembrando o tostado da madeira onde estagiou. Na boca, desenvolve sem floreios as suas características aromáticas para uma despedida longa, quente e encorpada.

Deve ser apreciada em cálice de balão unicamente aquecido pelo contacto das mãos, permitindo-lhe assim exaltar todos os seus aromas.



Quinta da Pedreira

R Prof. Ernesto Neves, 5. Ouca. 3840-302 Vagos ✕ Tel.: 96-5480825 ✕ E-mail: quintadapedreira@gmail.com