

ALIANÇA
VINHOS DE PORTUGAL

Aliança XO 10 Anos

Aguardente Velha



40%
%vol



20°C



De cor âmbar, com notas aromáticas de frutos secos e cristalizados.



Paladar suave e complexo onde ressalta uma muito suave segura.



10 anos em pipas e tonéis de carvalho francês, americano e português.



ALIANÇA XO 10 ANOS

DENOMINAÇÃO: Aguardente Vínica Velha

CASTAS: N/A

ESTÁGIO: 10 anos em pipas e tonéis de carvalho francês, americano e português

ENÓLOGO: Francisco Antunes

TIPO DE SOLO: N/A

PRIMEIRA COLHEITA: N/A



HISTÓRIA:

A Aguardente Aliança XO 10 Anos, foi destilada em 2007 seguindo o método *charentais* (2 destilações) e estagiou mais de 10 anos em pipas e tonéis de carvalho francês, americano e português.

O processo de envelhecimento, após o desdobraimento da aguardente para 40% alc. Vol, recorrendo a águas desmineralizadas, inicia-se em pipas de 550 lts (algumas de vinho do Porto) passando as aguardentes ao fim de 6 anos para tonéis (de 4 a 7000 lts de capacidade) onde terminam o seu envelhecimento.

PERFIL:

Para a Aguardente Aliança XO 10 Anos, procurámos obter um perfil que, embora dentro da linha XO, fosse mais directo e muito agradável para o habitual apreciador de aguardentes originais e autênticas .

De cor âmbar, com notas aromáticas de frutos secos e cristalizados e um paladar suave e complexo onde ressalta uma muito suave secura que impele ao consumo.

ANÁLISES:

Álcool (%vol.): 40%

PH: N/A

Açúcar Residual (g/l): N/A

Acidez Total(g/l AT): N/A

SO2 Total (mg/l): N/A

Temperatura de Serviço: 20°C

NOTAS DE PROVA:

De cor âmbar, com notas aromáticas de frutos secos e cristalizados e um paladar suave e complexo onde ressalta uma muito suave secura que impele ao consumo.

GASTRONOMIA:

Final de refeição como digestivo.

PRÉMIOS/DISTINÇÕES: