

ALIANÇA
VINHOS DE PORTUGAL

Aliança XO 20 Anos

Aguardente Velha



40%
%vol



20°C



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



No paladar é séria, denota suavidade com ligeira secura final, resultando numa aguardente muito atractiva e que é perfeita como digestivo.



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



ALIANÇA XO 20 ANOS

DENOMINAÇÃO: Aguardente Vínica Velha

CASTAS: N/A

ESTÁGIO: 20 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 20 Anos, foi destilada em 1995 seguindo o método *charentais* (2 destilações) e estagiou mais de 20 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 20 Anos, procurámos obter um perfil que, dentro da linha XO, constituísse um passo intermédio entre a 10 e a 40 anos.

A XO 20 anos é uma aguardente para consumidores que apreciam as características de um envelhecimento prolongado, com os atributos próprios de uma 20 anos – complexidade, persistência, originalidade e, sobretudo, autenticidade.

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 notas balsâmicas.

No paladar é séria, denota suavidade com ligeira secura final resultando muito atractiva e perfeita como digestivo

GASTRONOMIA:

Final de refeição como digestivo ou como excelente acompanhante para uma boa conversa.

PRÉMIOS/DISTINÇÕES: