

ALIANÇA
VINHOS DE PORTUGAL

Antiqua

Aguardente Velha



38,0
%vol



20°C



Aroma complexo, com notas de frutos secos e café.



Sabor aveludado, adquirido ao longo de vários anos de envelhecimento.



Barricas de carvalho português durante 5 anos.



AGUARDENTE ANTIQUA

DENOMINAÇÃO: VSPO | Aguardente Velha
CASTAS: N/A
ESTÁGIO: Barricas de carvalho português durante 5 anos
ENÓLOGO: Francisco Antunes
TIPO DE SOLO: N/A
PRIMEIRA COLHEITA: N/A



HISTÓRIA:

Esta aguardente Vínica Velha foi produzida nas nossas destilarias por métodos tradicionais.

PERFIL:

De cor dourada, a Aguardente Antiqua VSOP estagiou em barricas de carvalho português durante 5 anos.

ANÁLISES:

Álcool (%vol.): 38,0

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:

Aroma complexo, com notas de frutos secos e café. Sabor aveludado, adquirido ao longo de vários anos de envelhecimento.

GASTRONOMIA:

Ideal para beber como digestivo.

PRÉMIOS/DISTINÇÕES:

Intenational Spirits Awards – 84 pts (2017)