

ALIANÇA
VINHOS DE PORTUGAL

Antiquíssima Reserva

Aguardente Vínica Velha



40,0
%vol



20°C



Aroma intenso valorizado pela suavidade das notas de madeira onde estagiou.



No paladar revela-se aromático e aveludado, com um final longo e envolvente.



8 anos em barricas de carvalho português, francês e americano.



ANTIQUISSÍMA RESERVA

DENOMINAÇÃO: Aguardente Vínica Velha

CASTAS: N/A

ESTÁGIO: 8 anos em barricas de carvalho português, francês e americano

ENÓLOGO: Francisco Antunes

TIPO DE SOLO: N/A

PRIMEIRA COLHEITA: N/A



HISTÓRIA:

A Aliança Vinhos de Portugal orgulha-se de possuir uma coleção de aguardentes únicas e de reconhecimento internacional nas suas caves. A Antiquíssima Reserva é um dos bons exemplos desta coleção que reúne o saber e a tradição da nossa companhia em cada garrafa.

PERFIL:

De cor dourada, a Aguardente Antiquíssima Reserva estagiou 8 anos em barricas de carvalho português, francês e americano.

ANÁLISES:

Álcool (%vol.): 40,0

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 intenso valorizado pela suavidade das notas de madeira onde estagiou. No paladar revela-se aromático e aveludado, com um final longo e envolvente.

GASTRONOMIA:

Ideal para beber como digestivo.

PRÉMIOS/DISTINÇÕES:

International Spirits Awards – Silver (2017)