

Aguardente 30 Anos Adega Velha



Aguardente 30 Anos Adega Velha

Classificação: Ainda não foi avaliado

Preço

Preço base com taxas 99,00 €

Preço de venda com desconto

Preço Venda99,00 €

Desconto

[Colocar questão sobre este produto](#)

Descrição

Processo de Produção

As uvas, seleccionadas pela sua elevada acidez e baixo teor de açúcares, estão na origem de um vinho leve e equilibrado. O vinho é posteriormente submetido a duas lentas e cuidadas destilações em alambique Charentais, trazido da Região de Cognac, em França. Após o processo de destilação, a Aguardente é sujeita a um envelhecimento em cascos de carvalho francês, provenientes da região de Limousin, tendo o lote final uma idade média de 30 anos de envelhecimento.

Notas de Prova

Com uma cor brilhante e tonalidade topázio, a Adega Velha 30 Anos apresenta um aroma muito fino e puro, com o álcool bem integrado numa fusão de aromas abaunilhados, bolo inglês e casca de laranja, envolvido por uma sensação delicada de boa madeira. Em boca apresenta um sabor intenso, uma textura macia e aveludada marcada pelo envelhecimento de 30 Anos em cascos de carvalho da região de Limousin. Uma aguardente de excelente qualidade, verdadeiramente única e especial.

Comentários

Ainda não existem comentários para este produto.