

AGUARDENTE VSOP

REGIÃO | Lisboa/Bucelas/Colares

TIPO | Aguardente/Gin/Medronho

CASTAS

Tália (Uni Blanc)

O VINHO

Destilação nos meses de Outubro/ Novembro em coluna de cobre de 18" tipo Armagnac.

Envelhecimento - Mais de 5 anos em quartolas de Carvalho Nacional (Q. pyrenaica), Carvalho Francês Limousin (Q. robur) e Carvalho Francês Allier (Q. sessiliflora)

VINIFICAÇÃO

Vinificação tradicional sem utilização de anidrido sulfuroso. Fermentação a temperatura controlada.

NOTAS DE PROVA

Cor - Topásio acastanhado com tons de palha dourada

Aroma - Complexo com frutos secos (noz), mel, especiarias, ligeiro toque a madeira.

Paladar - Equilibrado com taninos suaves, doce com corpo suave e complexo nos aromas retronasais que promovem um final prolongado de aroma muito agradável.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 40%



QUINTA
do ROL

