

CAPELA DA ATELA AGUARDENTE VÍNICA VELHÍSSIMA XO 20 ANOS

REGIÃO | Tejo

TIPO | Aguardente/Gin/Medronho

CASTAS

Fernão Pires

O VINHO

Dotada de uma elegância única, assim nasceu a Primeira Aguardente Vínica Velha na Região do Tejo. Vinha instalada em solos arenosos de “charneca” pobres e bem drenados.

VINIFICAÇÃO

Esta aguardente foi obtida pela destilação dos vinhos elaborados com a casta Fernão Pires, vindimadas precocemente para preservar toda a sua acidez e frescura. Logo que terminou a fermentação alcoólica, os vinhos foram destilados e redestilados em alambique “Charantais”, por um mestre destilador com décadas de experiência neste tipo de destilação ancestral, tão típico da região de Cognac, em França. Após redestilação, as aguardentes estagiaram durante cerca de 20 anos em barricas de 225 litros de madeira nova “Limousin”, o que resultou um produto de grande nobreza

NOTAS DE PROVA

Uma aguardente peculiarmente nobre, nutrida de uma cor âmbar profunda, com notas de frutos secos, boca sedosa e envolvente, com final longo e de enorme persistência, ideal para complementar o final da refeição com todo o requinte e prazer.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 40% vol.

