

AGUARDENTE ENVELHECIDA

REGIÃO | Bairrada/Beiras

TIPO | Aguardente

ENÓLOGO | Paulo Nunes

O VINHO

Produtora: Graça Maria da Silva Miranda

Aspecto: límpido

Sabor: Macia e aveludada com extraordinária persistência.

Factores de Qualidade:

Clima: Mediterrânico

Solo: Argilo-calcario

Tecnologia Vitícola:

Tipo de Plantação: Densidade de 3500 pés por hectare

Tipo de Poda: Guyot duplo

Tipo de Condução: Monoplano vertical ascendente Rendimento por hectare:

6 toneladas de uvas

Tecnologia Enológica:

Tipo: Vinificação clássica de bica aberta sem adição de sulfuroso, o vinho resultante é de imediato destilado.

Fermentação: Com temperatura controlada até aos 22 ° c.

VINIFICAÇÃO

Produzido a partir da pele das uvas caiu e envelhecido em barris de carvalho português e americano, por pelo menos 20 anos

ESTÁGIO

Vários anos em quartolas de 225l e 600l

NOTAS DE PROVA

Ele mostra muitas porcas e caramelo no palato com um corpo macio e bastante volumoso. Levemente queimando aftertaste.

SERVIR / DESFRUTAR

18 - 20 ° C

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 40,0 % vol



Casa de Saima



BAIRRADA