DOIS BELOS
GINJA DOURO

REGIÃO | Alentejo

TIPO | Licorosos/Colheitas Tardias

VINIFICAÇÃO
Ginja selecionada, macerada lentamente em álcool vínico e afinada para ganhar equilíbrio;

ESTÁGIO
8 meses num barril de Vinho do Porto com 40 anos, onde ganha complexidade, notas vínicas e madeira bem integrada. No fim, é filtrada e engarrafada em pequenos lotes.

NOTAS DE PROVA
Aroma a ginja madura e compota, com camadas de Vinho do Porto, frutos secos, baunilha e madeira nobre; boca aveludada, doce equilibrado por acidez viva, textura mais rica e final longo, quente e elegante.

SERVIR / DESFRUTAR
Servir bem fresca (10–12 ºC), simples em copo pequeno/tulipa; para um toque mais "barrel", em copo baixo com 1 pedra de gelo e casca de laranja.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 22%



DESTILARIA DOISBELOS
VALE DO PESO • CRATO
ALENTEJO
HANDCRAFT



ALENTEJO

Wine Concept

Wine Concept RUA JOÃO DE DEUS, 30 A / B 2700-488 VENDA NOVA AMADORA +351 214 990 272 info@wineconcept.pt