

AGUARDENTE VÍNICA VELHÍSSIMA 94 ANOS DE HISTÓRIA

ELABORAÇÃO

Aguardente obtida da destilação de excelentes vinhos Bairrada da colheita de 1965, que iniciou o envelhecimento em Novembro desse ano, em pipas de carvalho avinhadas de vinho do Porto. Amadureceu nessas vasilhas durante mais de 47 anos, até finais de 2012. Foi lentamente desdobrada durante o seu longo estágio, o que muito contribuiu para a sua finura e delicadeza. Engarrafada em Outubro de 2014, é a primeira aguardente vínica velha a ostentar a DO Bairrada.

ANÁLISE SENSORIAL

Cor

Topázio intenso

Aroma

Muito rico, fino e complexo, com evidentes notas de frutos secos e em passa, como avelã, amêndoa torrada e figo seco, confeitaria, toffee, caramelo de leite, canela, tabaco, mel, cacau e tosta, bem como notas da madeira de carvalho onde amadureceu.

Sabor

Aveludado e muito aromático. É uma aguardente extremamente persistente, devido às sublimes notas aromáticas que se apreciam pela via retronasal.

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

Álcool (% vol.): 41,0

Álcoois superiores (g/hl a.a.): 509

Metanol (g/hl a.a.): 74

Prémios

Não foi apresentado a concursos.



Fotografia: Moema Quintas