

CAVES SÃO JOÃO VELHISSIMA

AGUARDENTE VÍNICA ENVELHECIDA - COLHEITA 1966

Região

-

Castas

-

Vinificação

O vinho da colheita de 1965, foi destilado no final de 1965. O envelhecimento iniciou-se na Primavera de 1966.

37 Anos de envelhecimento em pipas de carvalho Francês Limousin e uma pequena quantidade em pipas de carvalho nacional avinhadas de vinho do Porto.

ANÁLISE SENSORIAL

Cor

Topázio intenso. Aspecto Límpido.

Aroma

Rico, intenso e complexo, evidenciando-se imediatamente notas abaunilhadas de coco, oriundas da madeira de carvalho onde envelheceu, notas fumadas ligeiras, matizes lácteos adocicadas e nuances subtis de frutos secos.

Sabor

Aveludado, refinado e aromático, confirmando-se as sensações sentidas pela olfacção directa, que perduram muito para além do momento da degustação.

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

Álcool (% vol): 40,5

Metanol (g/hl): 73,9

Álcoois superiores totais (g/hl): 551

Consumir

-

Potencial de envelhecimento

-

Pratos recomendados

-

Prémios

Melhor Aguardente Vínica Portuguesa (18 valores numa escala de 1 a 20 – Revista de Vinhos – Dezembro 2005

Prémio Excelência – Revista Paixão pelo Vinho 2012

