

CAVES S^{ÃO} JOÃO

AGUARDENTE VÍNICA ENVELHECIDA

ELABORAÇÃO

Lote de aguardentes obtidas da destilação de excelentes vinhos Bairrada, com tempo médio de envelhecimento de 17 anos, em pipas de carvalho Francês Limousin.

Estas, foram lentamente desdobradas durante o seu longo envelhecimento, o que muito contribuiu para a sua finura e delicadeza.

ANÁLISE SENSORIAL

Cor

Topázio

Aroma

Rico e intenso, com notas etéreas, de madeira de carvalho tostada, de baunilha, de avelã, de figo seco e ligeira torrefacção.

Sabor

Possui um ataque muito aveludado e suave, desenvolvendo-se posteriormente uma sensação alcoólica, quente e, confirmando-se no final, pela via retronal, as notas aromáticas de madeira e baunilha.

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

Álcool (% vol.):	41,5
Álcoois superiores (g/hl a.a.):	585
Metanol (g/hl a.a.):	71

Prémios

Não foi apresentado a concursos.

