

CONDE DE AMARANTE

AGUARDENTE VÍNICA VELHA XO
ENVELHECIDA EM CASCOS DE CARVALHO

A AGUARDENTE

É uma aguardente velha destilada a partir de vinhos da Região Demarcada dos Vinhos Verdes selecionados para o efeito. Após destilação foi envelhecida nas nossas caves em barricas de carvalho novas e usadas de 500 litros. Criada como forma de homenagem ao Marechal Francisco Silveira, que recebeu o título de Conde de Amarante das mãos da Rainha D. Maria I de Portugal, como forma de reconhecimento do desempenho no comando das operações militares contra as tropas napoleónicas comandadas por Loison aquando das Invasões Francesas. Destacam-se entre estas a defesa da linha do Tâmega e também a defesa da Ponte de Amarante.

NOTAS DE PROVA

Aguardente de cor topázio intensa. O aroma é frutado com notas de côco, grãos torrados e baunilha.

O sabor é intenso e complexo com taninos de qualidade bem integrados e boa untuosidade. Final rico, longo e persistente.

A idade média do lote final é de 18 anos.

MODO DE SERVIR

Deve ser bebido à temperatura ambiente e como digestivo.

BLEND MASTER: Alexandrino dos Santos

DADOS ANALÍTICOS:

Alc.: 39.0% Vol

DADOS TÉCNICOS E LOGÍSTICOS

Embalagem: Garrafa de vidro com rolhas de cortiça bartop

Garrafas por caixa: 6

Dimensões da caixa (a-l-c): 275 x 200 x 295 mm

Peso por caixa: 8,6 Kg

Caixas por camada: 16

Camadas por palete: 5

Euro palete: 1200 x 800 mm

Marca: Conde de Amarante

Tipo de produto: Aguardente Velha X.O.

Denominação de origem: Não aplicável

País: Portugal

Capacidade: 700 ml

Código garrafa EAN13 : 5601834141904

Código caixa ITF14: 25601834141861

