

VELHA CONDESSA

AGUARDENTE VÍNICA VELHA
ENVELHECIDA EM CASCOS DE CARVALHO

AS CAVES DA CERCA

As Caves da Cerca nascem no início do século XX a partir do projecto pessoal de Albano de Carvalho Sardoeira, proprietário de várias parcelas de vinha no concelho de Amarante. Formado em ciências físico-químicas, decide produzir o vinho resultante da produção das suas quintas, construindo uma pequena adega na sua propriedade onde possui uma casa do século XVIII – Casa da Cerca. Em 1946 regista a marca com o mesmo nome, que adota para a designação da adega e que posteriormente iria inspirar a denominação social da empresa.

A AGUARDENTE

Esta aguardente é o fruto do blend de uma criteriosa seleção de aguardentes vínicas, após envelhecimento em cascos de carvalho Ibérico e Francês ao longo de mais de uma década. Os vinhos de origem são selecionados e destilados em coluna de destilação. Após retificação, a aguardente é envelhecida respeitando a fórmula tradicional original.

NOTAS DE PROVA

De cor topázio intensa, o aroma é rico com notas de madeira, grãos torrados e baunilha. Na boca é bastante macia e elegante, com boa untuosidade. Final rico, longo e persistente. A idade média do lote final é de 12 anos.

BLEND MASTER: Nídia Martins

DADOS ANALÍTICOS:

Alc.: 40.0% Vol

DADOS TÉCNICOS E LOGÍSTICOS

Embalagem: Garrafa de vidro com cápsula
Garrafas por caixa: 6
Dimensões da caixa (a-l-c): 250 x 175 x 250 mm
Peso por caixa: 7.2 Kg
Caixas por camada: 21
Camadas por palete: 5
Euro palete: 1200 x 800 mm

Marca: Velha Condessa
Tipo de produto: Aguardente Vínica Velha
Denominação de origem: Não aplicável
País: Portugal
Capacidade: 700ml
Código garrafa EAN13 : 5601834152269
Código caixa ITF 14: Não aplicável.

