

VELHA CONDESSA

AGUARDENTE BAGACEIRA
BAGACEIRA 40

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 resulta duma cuidadosa selecção dos melhores bagaços frescos, de forma a obter um produto de elevada qualidade. O processo de extração do álcool é a destilação por “vapor stripping” fazendo passar vapor pelas massas (películas e grainhas) da uva que resultam da vinificação. Aproveitando todo o saber de mais de 75 anos de experiência na produção de aguardentes, escolhemos os melhores lotes através de prova organolética de modo a conseguir um blend harmonioso, afinado e rico.

NOTAS DE PROVA

Esta aguardente apresenta uma optima intensidade aromática a bagaço, com notas frutadas frescas num tom delicado e fino. Na boca é complexa, com final característico prolongado.

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 Bagaceira
Denominação de origem: Não aplicável
País: Portugal
Capacidade: 700ml
Código garrafa EAN13 : 5601834350061
Código caixa ITF14: Não aplicável.

