Companhia Agrícola do Sanguinhal

Quinta de S.Francisco

Aguardente Bagaceira Velha

Tipo Aguardente Bagaceira Velha

Clima Mediterrânico

Castas Tinta Miúda, Castelão e Syrah

Vinificação Esta aguardente bagaceira é proveniente de bagaço exclusivamente de uvas tintas, destiladas em alambiques de cobre, imediatamente após a sua prensagem.
Tendo por base a frescura das massas prensadas, as aguardentes bagaceiras resultam muito perfumados e com baixo teor em metanol.
Após a destilação a aguardente é armazenada em cascos de madeira de carvalho por um periodo de 4 a 6 anos. Nestes cascos é feito o desdobramento gradual com água desionizada até atingir o teor alcóolico final desejado de 39,5º vol..

Cor Castanho-âmbar.

Aroma Muito delicada e complexa, com apontamentos de especiarias, casca de tangerina com notas de madeira bem integradas.

Prova Boa presensa de boca, com textura cremosa, encorpada e com final suavemente marcado pelo bagaço e ligeiro fumado.

Final de Boca Conjunto final suave e elegante.

Gastronomia Deve ser consumida no final de uma boa refeição como digestivo, acompanhado de um café.

Análise	Teor alcoólico	39,5 %
	Metanol	3,03 g/l
	Álcoois Superiores	4,06 g/l
Enologia	Eng.º Miguel Móteo	

		0,7 l
Especificações da embalagem	EAN garrafa	5602507040029
	ITF caixa	
Paletização Standard	Nº Garrafas / Caixa	6
	Nº Caixas / Palete	100
	Nº Fiadas / Palete	4
	Nº Caixas / Fiada	25

Vedante Rolha de Cortiça (BarTop)

Companhia Agrícola do Sanguinhal, Lda. - Quinta das Cerejeiras – Ap. 5, 2544-909 Bombarral – PORTUGAL
Tel 262 609 190 / 8 | Fax 262 609 191 | info@vinhos-sanguinhal.pt | www.vinhos-sanguinhal.pt | facebook.com/C.A.Sanguinhal

Quinta de S. Francisco · Quinta das Cerejeiras · Quinta do Sanguinhal