

CAVES PRIMAVERA AGUARDENTE VÍNICA VELHA CONDE D' ÁGUEDA



FICHA TÉCNICA: TECHNICAL DATA SHEET

Vinificação: Aguardente de alta qualidade, obtida da destilação de vinhos novos da casta Baga em alambique charantês e envelhecida em cascos de carvalho nacional e americano durante 8 anos.

Notas de Prova: Aspeto cristalino. Cor âmbar. Aroma a frutos secos e grãos torrados. Sabor macio e austero.

Enologia: Antero Silvano
Região: Bairrada, Portugal
Teor Alcoólico: 38%

Vinificação: High quality brandy, obtained from the distillation of new wines from the Baga grape variety in a char still and aged in national and American oak casks for 8 years.

Tasting Notes: Crystalline appearance. Amber color. Aroma of dried fruits and roasted grains. Soft and austere flavor.

Winemaking: Antero Silvano
Region: Bairrada, Portugal
Alcohol: 38%