



AGUARDENTE VÍNICA VELHÍSSIMA XO 20 ANOS | D.O.C. DO TEJO

PRODUTOR	Quinta da Atela
TIPO	Denominação de Origem “Do Tejo”
ANO	Aguardente Vínica
REGIÃO/DENOMINAÇÃO	Ribatejo - Portugal
CASTA	Fernão Pires
ENÓLOGO	Eng. António Ventura



FICHA TÉCNICA: TECHNICAL DATA SHEET

VINIFICAÇÃO

Esta aguardente foi obtida pela destilação dos vinhos elaborados com a casta Fernão Pires, vindimadas precocemente para preservar toda a sua acidez e frescura.

Logo que terminou a fermentação alcoólica os vinhos foram destilados e redestilados em alambique “Charantais” por um mestre destilador, com décadas de experiência neste tipo de destilação ancestral, tão típico da região de Cognac em França. Após redestilação as aguardentes foram estagiadas durante cerca de 20 anos em barricas de 225 litros de madeira nova “Limousin” tendo resultado um produto de grande nobreza.

NOTAS DE PROVA

Uma aguardente peculiarmente nobre, nutrida de uma cor âmbar profunda, notas de frutos secos, boca sedosa e envolvente com um final longe e de enorme persistência, ideal para complementar o final da refeição com todo o requinte e prazer.

SUGESTÃO DE CONSUMO

Deverá ser servida em copo de balão, de preferência a uma temperatura entre os 16º e os 18º, de forma a desfrutar este autêntico sabor.

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico 40% vol

VINIFICATION

This brandy was obtained by the distillation of wines made with the Fernão Pires variety, harvested early to preserve all their acidity and freshness.

As soon as the alcoholic fermentation ended, the wines were distilled and redistilled in a “Charantais” still by a master distiller, with decades of experience in this type of ancestral distillation, so typical of the Cognac region in France. After redistillation, the brandies were aged for about 20 years in 225-liter barrels of new “Limousin” wood, resulting in a product of great nobility.

TEST RESULTS

A peculiarly noble brandy, nourished with a deep amber color, notes of dried fruits, silky and enveloping mouth with a long finish and great persistence, ideal to complement the end of the meal with all the refinement and pleasure.

CONSUMPTION SUGGESTION

It should be served in a balloon glass, preferably at a temperature between 16º and 18º, in order to enjoy this authentic flavor.

ANALYTICAL PARAMETERS

Alcohol Content 40% vol