



Adega de BORBA

AGUARDENTE VINICA 30 ANOS

Vinho branco de 1976



- **Região:** Borba – Alentejo – Portugal
- **Classificação:** D.O.C Alentejo
- **Solo:** Argilo-calcários e Xistosos
- **Tipo:** Aguardente Vínica
- **Castas:** Roupeiro e Rabo de Ovelha

Vinificação:

Vinho produzido na década de 70, através da técnica de fermentação tradicional usada na região. Destilação do vinho em alambique, de forma morosa, cuidada e de selecção aprimorada.

Aguardente estabilizada por processos naturais, pode criar depósito com a idade.

Notas de Prova:

- Cor âmbar dourada a topázio.
- Aroma intenso, mas suavemente especiado a frutos amarelos bem maduros e frutos secos.
- Sabor muito macio, de considerável suavidade e untuosidade na textura a geleia de frutos, com frutado confitado em harmonia e elegância, de ligeiro ácido e frutos secos que persistem longamente.

Como Servir

- Consumir a 16 – 18°C. Consumir de imediato, ou deixar estagiar durante 'muitos' anos. Digestivo no fim de uma refeição após o café com chocolate negro.

Análise:

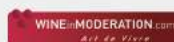
Teor Alcoólico: 41.5 % vol.

Acondicionamento:

Estojo 1 garrafa x 0,70 L

Código de Barras:

Adega de Borba Aguardente Vínica 30 Anos 0,70L
5602154421301



Versão/Edição 02 - Data: 10/12/2021



ADEGA
DE BORBA
Established 1955

www.adegaborba.pt