

ADEGA COOP. BORBA

AGUARDENTE BAGACEIRA VELHA



Borba
Alentejo
Portugal



Aguardente
Bagaceira
Velha



Argilo-calcários
e Xistosos



Óscar
Gato



- Digestivo no fim
de uma refeição



Consumir a
18-20°C



- Consumir
de imediato
ou guardar
até 6 anos



Além da sua notoriedade na produção de vinhos do Alentejo, a Adega Cooperativa de Borba tem uma grande tradição na produção de aguardentes, utilizando e selecionando castas tradicionais da região de Borba.

O bagaço é o produto resultante da prensagem das massas vnicas provenientes da elaboração de vinhos, as quais são destiladas em vasos de destilação próprios, obedecendo rigorosamente a temperaturas e tempos de destilação, garantindo assim a separação dos diferentes álcoois, a genuinidade e qualidade das nossas aguardentes. A seguir envelhece cerca de 24 meses em barricas de madeira, carvalho francês, para afinamento final antes do seu engarrafamento.



Aspeto límpido, cor amarela – topázio.



Aroma intenso, frutado característico das castas da região.



De sabor macio, com ligeiro aveludado de madeira e particularmente, persistente no final de prova.



Teor Alcoólico: 40 % Vol.



Caixas de 6 garrafas x 0,70 L



Aguardente Bagaceira Velha 0,70 L
Aguardente Bagaceira Velha Cx 6 x 0,70 L

5602154411340
65602154411342



ADEGA
DE BORBA
Established 1955

www.adegaborba.pt

Boas Práticas de Transporte e Armazenagem

Para evitar alterações precoces nas características organolépticas e físico-químicas de um vinho, este deverá ser transportado e armazenado em boas condições ambientais, nomeadamente de temperatura (10 - 18°C) e de humidade relativa (50 - 80%).

Consumo de Vinho com Moderação



Versão/Edição 02 - Data: 07/12/2021