

Cobaia Aguardente 02



Classificação	Aguardente Vínica Velha
Varietade	Castelão
Vindima	Manual, em Setembro
Estágio	Barricas de carvalho
Engarrafamento	Fevereiro de 2018 com bartop de cortiça técnica natural
Produção	1200 Garrafas
Álcool	40% Vol.
Açúcares Redutores	-
Acidez Total	-
Ph	-
Viticultura	Miguel Camolas de Matos
Enologia	Francisco Camolas de Matos António Sanches
Produtor	Francisco Camolas de Matos
Conservação	Garrafas ao alto a uma temperatura de 12°C e humidade de 60%
Temperatura de Serviço	-
Harmonização	O seu carácter aromático torna-a ideal para acompanhar a seu final de refeição.
Dica de Consumo	Esta aguardente tem um grande potencial de envelhecimento, espera-se que, com o tempo, se torne mais aveludada, frutada e concentrada. Guarde algumas garrafas para acompanhar a evolução desta aguardente.



Conceito

Uma experiência para produzir vinhos autênticos. Nesta gama, não há compromisso, fazemos o que realmente nos apetece, partilhando com os "amantes do vinho", a nossa paixão!

História

O desafio foi criar uma aguardente vínica velha, através do método de produção tradicional que resultou da destilação do nosso vinho de uma Vinha Velha de casta tradicional da região, que posteriormente estagiou em barricas de carvalho onde envelheceram vinhos durante décadas.

Vinificação

Para destilar esta aguardente, por método de produção tradicional, escolhemos um vinho com um menor teor alcoólico e com uma acidez total bem vinculada. Após a sua destilação, esta aguardente velha estagiou em barricas de carvalho onde já envelheceram vinhos do Porto durante décadas.

Notas de Prova

Apresenta uma cor âmbar acentuada, aroma a frutos secos, notas de raspa de laranja e especiarias. Bastante suave e delicada, com um final longo. Perfeita para degustar em qualquer momento!



Capacidade da Garrafa
750 ml



Quantidade por Caixa
6 uni



Dimensão da Caixa (C x L x A)
23 x 15,5 x 33 cm



Peso Bruto da Caixa
7,4 kg



Caixas por Nível
25 uni



Número de Níveis
4



Quant. de Caixas por Palete
100 uni



Peso Bruto da Palete
750 kg