

ESTABLISHED 1880
RAMOS PINTO
 PORTO & DOURO

AGUARDENTE VELHA



Características

PROVENIÊNCIA

Proveniente de aguardentes vnicas (70° a 80°) selecionadas. Castas misturadas de vinhas velhas.

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

A elaboração dos lotes, os seus rebaixamentos e envelhecimento são continuamente seguidos, ano após ano, até ao seu perfeito amadurecimento.

São utilizados cascos de carvalho português avinhados a Vinho do Porto. Através deste processo, a aguardente adquire determinados tipos de taninos e substâncias fenólicas que contribuem para o *bouquet* e sabor característico da "AGUARDENTE VELHÍSSIMA".

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉPTICAS

Teor alcoólico: 39% vol.

Aspeto Visual: De cor topázio escuro a ouro velho, parte média do copo de cor rica. O seu menisco é dourado com nuances amareladas esverdeadas.

Aspeto Olfativo: Aroma etéreo pronunciado. As qualidades aromáticas revelam-se não só pelo cheiro mas também e significativamente pela via retronasal.

Aspeto Gustativo: Apresenta um ataque suave, quente, com um prolongamento aveludado e harmonioso. Final complexo, persistente, com um amargo agradável característico da sua velhice.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: Entre os 18 °C e 22 °C.

Acompanhamento: No final de uma boa refeição, com o café ou a acompanhar um bom charuto.

Observações: Guardar a garrafa de pé, em local fresco, seco e ao abrigo da luz.



PRODUTO

Aguardente Velha 700 ml

UNIDADE POR CAIXA

6

PESO POR CAIXA (kg)

8,2

CUBICAGEM (AxCxL)

340 x 230 x 235 mm = 0,0184 m³