



CAVES DE MURÇA

DOURO



AGUARDENTE BAGACEIRA VELHA “CAVES DE MURÇA”

NOTAS DE PROVA

COR DE MEL, AROMA PERFUMADO E PENETRANTE A BAGAÇO, AMACIADO PELO TOQUE DA MADEIRA. LEVES APONTAMENTOS DE ESPECIARIAS. NA BOCA REVELA-SE ENCORPADA COM SABOR ENVOLVENTE, AVELUDADO E FINAL PERSISTENTE.

VINIFICAÇÃO / ESTÁGIO

PROVENIENTE DA DESTILAÇÃO DE BAGAÇO EM ALAMBIGUES DE COBRE IMEDIATAMENTE APÓS A SUA Prensagem. LONGO PERÍODO DE ENVELHECIMENTO EM CASCOS DE MADEIRA.

SUGESTÕES

SERVI-À À TEMPERATURA DE 18°C A 20°C. SERÁ UM BOM DIGESTIVO NO FINAL DA REFEIÇÃO ACOMPANHANDO O CAFÉ E PARA OS FUMADORES A COMPANHIA CERTA DE UM CIGARRO, CHARUTO PERFUMADO OU DOS MELHORES TABACOS DE CACHIMBO. CONSUMIR COM MODERAÇÃO.

CUIDADOS DE ARMAZENAMENTO

CONSERVAR EM LOCAL SECO E FRESCO AO ABRIGO DA LUZ E A TEMPERATURAS ENTRE OS 10°C E 20°C. ACONSELHA-SE QUE SEJA CONSUMIDO ATÉ CINCO ANOS APÓS A COMPRA, SE CONSERVADO NAS CONDIÇÕES RECOMENDADAS.

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

ÁLCOOL/VOLUME: 45,5% vol., +/- 0,5% vol.
METANOL: 116 g/hl a.a.

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA

CÓDIGO DE BARRAS DA GARRAFA (EAN13): 5601681120022
CAPACIDADE DA GARRAFA: 500 ml
TIPO DE GARRAFA: FIDJI
EMBALAGEM: CAIXA DE CARTÃO COM 1 GARRAFAS NA POSIÇÃO VERTICAL

PRODUZIDO E ENGARRAFADO

ADEGA COOPERATIVA DE MURÇA, CRL

ADEGA
COOPERATIVA
DE MURÇA
C.R.L.

Rua Francisco Barros Carneiro Lopes
Nº 4, 5090-134 Murça | Portugal

T +351 259 510 300
F +351 259 510 309
www.cavesdemurca.pt