

## Aguardente Bagaceira

Casa de Sarmento

Tipo: Aguardente Bagaceira

Região: Bairrada

Clima: Mediterrânico

Solo: Argilo-calcário

Método de cultivo (Condução): Cordão

Duplo Guyot

Produção Média: 35 a 45 hl/ ha

Castas: Bagaços de Cabernet Sauvignon e

Merlot

Vinificação: Destilação dos bagaços frescos em coluna, por corrente de vapor em alambique tradicional.

Análise: Teor Alcoólico: 40% vol.; Metanol: <400

Notas de Prova: Aroma intenso e fresco marcado pelas castas que lhe deram origem.  
Na boca, quente e alcoólico.

Conservação: conservar em lugar fresco e seco.

Gastronomia: Óptima como digestivo servido à temperatura ambiente, ou bem gelada

Notas:

---

---

---

