

Aguardente Bagaceira

Casa de Sarmiento

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:

Produtor: Casa de Sarmiento S. A.
Enólogo: Mário Dias Ferreira
Qualidade: Cláudia Fernandes

Sernadelo 3050-382 Mealhada
Tel.: 231 201 493
E-mail: geral@casadesarmiento.pt

