

# Adega de BORBA

AGUARDENTE BAGACEIRA

*Velhíssima*



Borba  
Alentejo  
Portugal



Aguardente  
Bagaceira  
Velhíssima



Argilo-calcários  
e Xisto



Óscar  
Gato



- Digestivo no fim de  
uma refeição  
- Acompanhamento  
de um bom charuto



Consumir a  
18-20°C



- Consumir  
de imediato  
ou guardar  
(longos anos)



Além da sua notoriedade na produção de vinhos do Alentejo, a Adega de Borba tem uma grande tradição na produção de aguardentes, utilizando e seleccionando as melhores massas vínicas de castas tintas tradicionais da região de Borba. As massas vínicas seleccionadas para esta aguardente são resultado da prensagem de uvas fermentadas que originaram vinhos produzidos em lagar de inox. As massas são destiladas em vasos de cobre em destilaria própria, obedecendo rigorosamente a temperaturas e tempos de destilação com precisão, garantindo excelente qualidade e genuinidade nos diferentes álcoois que integram a aguardente. Envelhecida durante 10 anos em barricas de carvalho francês 'limousin', demonstra excelentes características de cor, estrutura e afinamento aromático.



Cor dourada viva.



Aroma intenso, complexo, fino e aveludado a amêndoa e fruta passa.



De sabor suave, o longo estágio em barricas de carvalho 'limousin' intensifica a macieza de frutos secos, muito persistente, de longo prazer e delicadeza ao beber.



Teor Alcoólico: 40,0%Vol



Caixas de 6 garrafas x 0,70 L



Aguardente Bagaceira Velhíssima

5602154411326



ADEGA DE BORBA

www.adegaborba.pt

#### Boas Práticas de Transporte e Armazenagem

Para evitar alterações precoces nas características organoléticas e físico-químicas de um vinho, este deverá ser transportado e armazenado em boas condições ambientais, nomeadamente de temperatura (10 – 18°C) e de humidade relativa (50 – 80%).