

ADEGA
COOPERATIVA
da LOURINHÃ

Aguardente Lourinhã X.O. Valevite Prestige

Classificação e Região:
DOC Lourinhã XO (Extra-old)

Clima e solo:

Clima Atlântico. Solos Mediterrâneos Pardos ou Vermelhos, normais ou para barros de arenitos finos, aluviosolos modernos.

Castas:

Alicante, Seminário

Vinificação:

Esta aguardente com denominação de origem controlada Lourinhã, é obtida a partir de vinhos de baixo teor alcoólico, ricos em ácidos orgânicos. É feita dentro da Região Demarcada logo após terminar a fermentação alcoólica, sem adição de anidrido sulfuroso ou qualquer outro químico. Destilação é obtida em coluna de cobre em 18 (tipo Armagnac).

Estágio:

O envelhecimento é feito ao longo dos anos em cascos de carvalho francês e carvalho português.

Engarrafamento:

nd.

Nota de Prova e gastronomia:

Cor topázio acastanhado e laivos esverdeados. Aroma intenso e frutado, com notas de baunilha, madeira, café e frutos secos. Na boca é macio, doce com ligeiro fumado e persistente. Consumir no final de uma refeição, a acompanhar um café ou chocolate preto.

Embalada em Estojo de Cartão.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 40%

