

ADEGA  
COOPERATIVA  
da LOURINHÃ

## Aguardente Lourinhã X.O.

**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 portugueses.

**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.

**Parâmetros Analíticos**

Título alcoométrico. 40%



HOUSE  
OF  
WINES

Edifício Simol  
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228  
1950-132 Lisboa  
Telefone: +351 215 847 386  
Email: info@houseofwines.pt