

ADEGA
COOPERATIVA
da LOURINHÃ



Aguardente Lourinhã X.O.

Medalha de Ouro – Concurso dos Vinhos de Lisboa 2022
Grande Tambuladeira de Ouro “Melhor Aguardente”
4º Concurso Escanções de Portugal.

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:

Seminário, Tália, Fernão Pires, Vital, Tinta Miuda e Castelão

Vinificação:

Esta aguardente com denominação de origem controlada Lourinhã, é obtida a partir de vinhos de baixo teor alcoólico, ricos em ácidos orgânicos sem adição de anidrido sulfuroso ou qualquer outro químico. 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.

Estágio:

O envelhecimento é feito ao longo dos anos em cascos de carvalho francês limousin, carvalho português e castanheiro com capacidades entre 250 a 800 litros, nas tostas ligeira, média e forte. Blend de idade mínima de envelhecimento 8 anos e máxima 23 anos.

Engarrafamento:

8.000 garrafas de 70cl numeradas embaladas em caixa de cartão.

Nota de Prova e gastronomia:

Cor topázio, brilhante com presença de esverdeado na sua lágrima, aroma intenso, ligeiro álcool, bastante madeira, baunilha, notas de especiarias, alguns frutos secos, sabor é quente, com alguma suavidade, um bom corpo, complexa e a sua evolução longa e persistente. Em copo de balão servida à temperatura ambiente.

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