



Aguardente Lourinhã X.O. Matriz

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, aluvio solos modernos.

Castas:
Seminário, Tália, Fernão Pires, Vital, Tinta Miúda e Castelão.

Vinificação:
Aguardente obtida a partir de vinhos de baixo teor alcoólico, rico sem ácidos orgânicos sem adição de anidrido sulfuroso ou qualquer outro químico. Sistema contínuo 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 5 e 6 anos.

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

Nota de Prova e gastronomia:
Apresenta uma cor topázio e um aspeto brilhante. Aroma doce com notas de madeira tostada, baunilha e frutos secos. Boca simples, mascarreta, corpo médio com ligeira aspereza, evolvente e um final de boca longo e persistente. Consumir no final de uma refeição. Pode acompanhar um café ou um chocolate com mais de 70% de cacau. Serviço em copo de balão à temperatura ambiente.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 41 %