



**QUINTA DO  
ESTANHO**

Since 1757



## AGUARDENTE BAGACEIRA VELHA

### ORIGEM

É proveniente da destilação cuidadosa do bagaço de castas tradicionais do Douro, após fermentação do mesmo em silos apropriados, no caso das variedades brancas e após fermentação e prensagem no caso de tintos. O lote final é resultado de um blend de vários destilados com mais de 20 anos de estágio.

### CASTAS

Tradicionais do Douro presentes nas nossas vinhas velhas.

### VINHA

Vinhas situadas nas íngremes encostas do Rio Pinhão, a uma cota média de 400m, com um solo de origem xistosa, pobre e acidentado; de pouca produção, de alta concentração e qualidade de uvas.

### VINIFICAÇÃO

Compreende duas fases: vinificação e destilação de bagaço branco e tinto. Bagaço branco: as uvas frescas vindimadas à mão, em caixas de 20 kg são rapidamente transportadas para a adega onde são desengaçadas, esmagadas e colocadas em cuba onde fazem uma ligeira maceração pelicular, sendo após ligeiramente prensadas. Os bagaços são colocados em silos apropriados, onde fermentam apenas com as leveduras endógenas, sem adição de qualquer produto. Após fermentação os bagaços são destilados. Bagaço tinto: As uvas frescas vindimadas à mão, em caixas de 20 kg são rapidamente transportadas para a adega onde são desengaçadas, esmagadas e colocadas em cubas de fermentação Inox ou Lagares de Granito, onde decorre a fermentação alcoólica. Após esta, as massas vínicas são prensadas e transportadas de imediato para a sua destilação. Os destilados foram colocados em estágio, um ano em madeira e os restantes em cuba de Inox. Após 20 anos de estágio é feito o blend dos destilados e engarrafado!



### EMBALAGENS DISPONÍVEIS



## CARACTERÍSTICAS

### NOTAS DE PROVA

Cor âmbar leve, quase transparente. É uma Aguardente Bagaceira muito macia, onde se destaca o aroma frutado, leves notas de frutos secos, sobrepondo-se assim ao carácter alcoólico e criando uma envolvente muito suave e harmoniosa ao paladar. Apresenta um final de boca longo e untuoso revelando-nos um conjunto muito agradável de aromas a fruta fresca, especiarias misturadas com notas de aromas florais.

### SERVIÇO E HARMONIZAÇÃO

Servir a uma temperatura de 20 ° C. Companhia ideal de um bom charuto, ou após a refeição, antes e / ou depois do café.