

MAMORÉ DA TALHA AGUARDENTE BAGACEIRA

Região

Alentejo

Classificação

DOC Alentejo

Vinificação

Aguardente elaborada apenas com bagaços frescos de variedades tintas vinificadas nas nossas talhas de barro, com todo o cuidado e rigor na sua destilação a vapor em alambique de cobre retirando as “cabeças” e as “caudas” e posterior redestilação, que garantem uma excecional qualidade e grande “pureza aromática” onde podemos sentir os aromas frescos e intensos das uvas frescas.

Notas de Prova

Aromas de excelente intensidade e pureza, com notas frutadas e muito frescas, em harmonia e enorme delicadeza aromática. Na boca tem entrada intensa, com muita frescura e termina aveludada, suave e muito complexa, deixando um final longo e muito agradável.

Álcool

46% vol.



Seja responsável. Beba com moderação.