



Aguardente Balseirinha

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

METANOL:	240.0 g/hl
ÁLCOOL:	45% vol.
ACIDEZ:	200 g/dm ³
COBRE:	0.8 ml/l

ANÁLISE SENSORIAL

ASPECTO:	Cristalino
COR:	Ambar
SABOR:	Macio, encorpado e alcoólico
AROMA:	Frutos secos e grãos torrados

Aguardente Bagaceira Velha de altíssima qualidade elaborada a partir de bagaços frescos da casta Baga. Criteriosamente seleccionados e cuidadosamente destilados em alambique tradicional e posteriormente envelhecida em cascos de carvalho nacional.