



**CAVES
PRIMAVERA**
— EST.1944 —

FICHA TÉCNICA

Aguardente Capuchinha

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

METANOL:	40.1 g/hl
ÁLCOOL:	38% vol.
ACIDEZ:	125 g/dm ³
COBRE:	1,1 ml/l

ANÁLISE SENSORIAL

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



Aguardente de alta qualidade, obtida da destilação de vinhos novos das castas Baga e Castelão em alambique charantês e envelhecida em cascos de carvalho nacional e americano durante 8 anos.