



**CAVES
PRIMAVERA**
— EST.1944 —

FICHA TÉCNICA

Aguardente Conde d'Águeda

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 Velha de alta qualidade obtida da destilação de vinhos novos da casta Baga, destilados em alambique charantês e envelhecido durante 5 anos em cascos de carvalho nacional.

