

# AGUARDENTE VELHSSIMA

ADEGA  
PONTE DE LIMA



## PERFIL

<b>Marca</b>	Adega Ponte de Lima
<b>Produtor</b>	Adega Coop. Ponte de Lima
<b>Enlogo</b>	Fernando Moura / Andr Carneiro
<b>Classicao</b>	DOC
<b>Tipo</b>	Aguardente vnica
<b>Histria</b>	Fundada em 1959

## PROFILE

<b>Brand</b>	Adega Ponte de Lima
<b>Producer</b>	Adega Coop. Ponte de Lima
<b>Wine Maker</b>	Fernando Moura / Andr Carneiro
<b>Classification</b>	DOC
<b>Type</b>	Brandy
<b>History</b>	Producer since 1959

## NOTAS DE PROVA

<b>Aparncia</b>	Cor topazio
<b>Olfato</b>	Aroma a madeira, alcohol, frutos secos e complexo
<b>Paladar</b>	Sabor macio e delicadamente aveludado

## TASTING NOTES

<b>Appearance</b>	Topaz color
<b>Nose</b>	Soft and delicate velvety avor
<b>Palate</b>	Wood, alcohol, dried fruits and complex aroma

## RECOMENDAO

<b>Servir</b>	Servir temperatura ambiente
<b>Sugesto</b>	Frutos secos, chocolate ou no m da refeio
<b>Acondicionamento</b>	Em local escuro e posio horizontal

## RECOMMENDATION

<b>Serving</b>	Ambient temperature
<b>Suggestions</b>	Dry fruit, chocolate or at the end of the meal
<b>Storage</b>	Cool and dark place horizontal position

## VITICULTURA

<b>Clima</b>	Atlntico
<b>Tipo de solo</b>	Granitico Franco Arenoso
<b>Proc. vinicao</b>	Estgio em casco durante trinta anos Destilao de vinho onde se obtm as troas que posteriormente so submetidas a uma segunda destilao chamada de destilao de reticao. Deste processo obtem-se uma aguardente que vai posteriormente estagiar em cascos de carvalho durante um perodo mnimo de trinta anos

## VITICULTURE

<b>Climate</b>	Atlantic
<b>Soil type</b>	Granitic Sandy Loam
<b>Vinication process</b>	Stage in oak casks for thirty years Distillation of wine where the mockery is obtained which are subsequently subjected to a second distillation called rectication distillation. From this process is obtained a brandy that will then aged in oak casks for a minimum period of thirty years

## ANLISES

<b>Alcohol volume</b>	40%
<b>Acidez total</b>	100E+01
<b>Aucar residual</b>	0.9 (g/l)
<b>Metanol</b>	123.8 (ml/100 cm <sup>3</sup> alc.)

## ANALYSIS

<b>Alcohol by volume</b>	40%
<b>Total Acidity</b>	100E+01
<b>Residual sugar</b>	0.9 (g/l)
<b>Metanol</b>	123.8 (ml/100 cm <sup>3</sup> alc.)

## LOGSTICA

<b>Cdigo barras</b>	5 601 731 702 130
<b>Garrafas por caixa</b>	1 x 500 ml
<b>Dimenso da caixa</b>	198x90x90 mm
<b>Peso da caixa</b>	1,200 kg
<b>Cdigo da caixa</b>	5 601 731 702 130

## LOGISTICS

<b>EAN code</b>	5 601 731 702 130
<b>Bottle per case</b>	1 x 500 ml
<b>Case dimension</b>	198x90x90 mm
<b>Case weight</b>	1,200 kg
<b>ITF code</b>	5 601 731 702 130