

Amus

Aguardente Bagaceira Moscatel

**Historial:**

Durante 6 meses foi feita uma infusão das massas do Moscatel em Aguardente Vínica. Após destilação toda a riqueza aromática proveniente deste processo deu origem à Aguardente Moscatel Amus.

Região: Península de Setúbal

Classificação: Aguardente Bagaceira Moscatel

Nome: Amus

Grau Alcoólico: 40% vol

Método de Fabrico:

Aguardente Bagaceira Amus é obtida a partir da destilação de massas da casta Moscatel, resultantes da produção do Moscatel de Setúbal, destiladas em alambique de cobre.

Consumo:

Temperatura de consumo aconselhada: 13-15 °C.
Como digestivo.

Nota de prova:

Límpida de sabor suave e aveludada, aromática e com notas de figo passas de uva.
É um excelente final de refeição.

Análise:

Acondicionamento: Caixa de 6 garrafas x 50cl