

# Pedras Negras

## Aguardente Bagaceira Envelhecida

**Historial:**

Com o nome da zona das vinhas que lhe deram origem, surgiu há quase meio século o vinho Pedras Negras, que apesar da sua longevidade no mercado, sempre soube acompanhar a evolução das técnicas enológicas pelas quais é produzido.

**Região:** Península de Setúbal

**Classificação:** Aguardente Bagaceira Envelhecida

**Nome:** Pedras Negras

**Grau Alcoólico:** 40% vol

**Método de Fabrico:**

Aguardente Bagaceira Pedras Negras é obtida a partir de massas frescas destiladas em alambique de cobre, envelheceu em vasilhas de carvalho português, por um período superior a 10 anos.

**Consumo:**

Temperatura de consumo aconselhada: 18-20 °C.  
Como digestivo.

**Nota de prova:**

Castanho dourado, límpido de sabor suave e aveludada, com toques carvalho e um excelente final de refeição.

**Análise:** Grau 40% vol

**Acondicionamento:** 70cl