AMUS

Aguardente Bagaceira Moscatel

Historial:
Durante 6 meses foi feita uma infusão das massas do Moscatel em Aguardente Vínica. Após destilação toda a riquesa aromática proviniente 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 producção do Moscatel de Setúbal, destiladas em alambique de cobre.

Consumo:
Temperatura de consumo aconselhada: 13-15ºC.
Como digestivo.

Nota de prova:
Límpida de sabor suave e aveludada, aromático e com notas de figo e passas de uva.
É um excelente final de refeição.

Acondicionamento: Caixa de 6 garrafas x 50cl

Adega Cooperativa de Palmela, C.R.L. | Rua da Adega Cooperativa | 2950-401 Palmela | T +351212337020 | F +351212337028 | geral@acpalmela.pt | www.acpalmela.pt