ADEGA D PALMELA

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: 18-20ºC.
Como digestivo.

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

Capacidade: 70cl

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