

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