



Ficha Técnica-Aguardente Parra Bordeaux

Tipo.....	Aguardente de Uva de Mesa Sem Grainha
Região.....	Alentejo
Sub-região.....	Vidigueira
Clima.....	Mediterrânico
Solo.....	Franco-argiloso
Castas.....	Early Gold e Thompson Seedless
Fermentação.....	Tradicional sem adição de anidrido sulfuroso
Destilação.....	Destilação nos meses de outubro a fevereiro em alambique tradicional de cobre
Envelhecimento.....	Seleção de diferentes lotes envelhecidos entre 2 a 5 anos, em barrica de carvalho Francês Limousin (Quercus robur), sem adição de açucars, caramelo ou outros aditivos
Análise.....	Teor álcool: 40,4%
Cor.....	Topázio / acastanhado mas brilhante
Aroma.....	Notas de caramelo e chocolate
Sabor.....	Elegante com um final prolongado
Conservação.....	A temperaturas inferiores a 20°C e ao abrigo da luz
Gastronomia.....	Serve – se entre 16/18 °C
Apresentação.....	Garrafa esbelta de 0,5L

LCPS, LDA

NIF: 505 924 897

Zona Industrial, Rua A, Lote 16, 7960-305 Vidigueira, Portugal

www.lcps.pt

www.facebook.com/lpsvidigueira