

Ficha Técnica-Aguardente Parra Verde



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(Q.robur), sem adição de açucares, caramelo ou outros aditivos
Análise.....	Teor álcool: 38%
Cor.....	Cor de mel com reflexos alaranjados
Aroma.....	Floral e envolvente
Sabor.....	Abaunilhado fino e um final frutado aveludado
Conservação.....	A temperaturas inferiores a 20°C e ao abrigo da luz
Gastronomia.....	Serve – se entre os 16/18 °C
Apresentação.....	Garrafa esbelta de 0,5 L

**Nif : 505 924 897**

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

[www.lcps.pt](http://www.lcps.pt)

[www.facebook.com/lpsvidigueira](https://www.facebook.com/lpsvidigueira)