

ALIANÇA XO 10 ANOS

AGUARDENTE VÍNICA VELHA


BACALHÔA



40
%vol


20°C

 N/A

 N/A

 10 anos em pipas e tonéis de carvalho francês, americano e português

 50cl

 Caixa 4 uni.
Peso da Caixa: 5,87kg
Dimensões: 0,824 x 0,248 x 0,358 m
Volume: 0,073 m³

 Francisco Antunes

PERFIL

Para a Aguardente Aliança XO 10 Anos, procurámos obter um perfil que, embora dentro da linha XO, fosse mais directo e muito agradável para o habitual apreciador de aguardentes originais e autênticas.

NOTAS DE PROVA

De cor âmbar, com notas aromáticas de frutos secos e cristalizados e um paladar suave e complexo onde ressalta a uma muito suave seca que impele ao consumo.

ANÁLISES

ÁLCOOL (%VOL.): 40,0

ACIDEZ TOTAL (g/L AT): N/A

PH: N/A

SO₂ (mg/L): N/A

AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (g/L): N/A

ALERGÉNIOS: N/A

GASTRONOMIA

Final de refeição como digestivo.

HISTÓRIA

A Aliança Vinhos de Portugal orgulha-se de possuir uma coleção de aguardentes únicas e de reconhecimento internacional nas suas caves. A Aguardente Aliança XO 10 Anos é produzida segundo o método charentais, através de dupla destilação, e estagiou durante um longo período em pipas e tonéis de carvalho francês, americano e português.

O processo de envelhecimento inicia-se após o ajustamento da aguardente para 40% vol., recorrendo a águas desmineralizadas. Numa primeira fase, o estágio decorre em pipas de 550 litros — algumas anteriormente utilizadas para vinho do Porto — sendo posteriormente transferida para tonéis de grande capacidade, entre 4.000 e 7.000 litros, onde conclui o seu envelhecimento, ganhando complexidade, elegância e profundidade aromática.

Revisto em 08/04/2026



BACALHÔA

Estrada Nacional 10,
Vila Nogueira de Azeitão
2925-901 Azeitão



ALIANÇA

Rua do Comércio, 444
Apartado 6
3781-908 Sangalhos

bacalhhoa.pt

+351 212 198 060 | +351 212 198 066 | info@bacalhhoa.pt