



BACALHÔA

ALIANÇA XO 20 ANOS

AGUARDENTE VÍNICA VELHA



N/A



N/A



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



50cl



Caixa 4uni.
Peso da Caixa: 5,45 kg
Dimensões 0,252 x 0,209 x 0,253 m
Volume: 0,013 m3



Francisco Antunes

PERFIL

Para a Aguardente Aliança XO 20 Anos, procurámos obter um perfil que, dentro da linha XO, constituísse um passo intermédio entre a 10 e a 40 anos. A XO 20 anos é uma aguardente para consumidores que apreciam as características de um envelhecimento prolongado, com os atributos próprios de uma 20 anos – complexidade, persistência, originalidade e sobretudo, autenticidade.

NOTAS DE PROVA

De cor âmbar, com notas aromáticas de frutos secos e notas balsâmicas. No paladar é séria, denota suavidade com ligeira secura final resultando muito atractiva e perfeita como digestivo.

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 ou como excelente acompanhante para uma boa conversa.

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 20 Anos, foi destilada em 1995 seguindo o método charentais (2 destilações) e estagiou mais de 20 anos em pipas e tonéis de carvalho francês, americano e português. O processo de envelhecimento, após o desdobraimento da aguardente para 40% alc.Vol, recorrendo a águas desmineralizadas, inicia-se em pipas de 550 lts (algumas de vinho do Porto) passando as aguardentes ao fim de 6 anos para tonéis (de 4 a 7000 lts de capacidade) onde terminam o seu envelhecimento.

Revisto em 27/12/2021



BACALHÔA

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



ALIANÇA

Rua do Comércio, 444
Apartado 6
3781-908 Sangalhos

bacalhoa.pt

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