



# CONDE D'ORADA

Dénomination: Vin de liqueur - Alentejo DOC

Origine: Alentejo, Portugal

Année: 2017

Teneur en alcool (%vol): 19

Sucres totaux (g/dm<sup>3</sup>): 160

Conservation: 10 ans dans des conditions de lumière et de températures adaptées

Variétés: Roupeiro, Antão Vaz et Moscatel Graúdo

Oenologues: Fernando Machado et Henrique Lopes

*Ce vin de liqueur fortifié a été élaboré selon le procédé ancestral d'ajout d'alcool de l'eau-de-vie de qualité supérieure au moût frais de raisins blancs sélectionnés sans fermentation.*

*Lé résultat est une boisson de caractère intense aux arômes fruités et floraux issus des raisins dont elle est à l'origine.*

Notes de dégustation:

*Aspect: ambre et cristallin.*

*Arôme: arômes sublimes de la confiture, de la marmelade et de fruits secs.*

*En bouche: sucré, doux et une bonne épaisseur avec une texture veloutée.*

*Bien structuré, conjuguée avec bois.*

Bouteille: *Bordalesa Antigua 0,75 Branco*

Poids: 1,45 kg

EAN: 5603238333718

Boîte: 6 bouteilles

Poids: 8,90 kg

Les mesures: 256mmX275mmX180mm

EAN: 15603238333715

Palette: *Europalette 100 boîtes*

Poids: 910 kg

Les mesures: 120cmX80cmX140cm

Cette liqueur a des caractéristiques polyvalentes.

Il se déguste en simple apéritif ou avec de l'eau tonique et de la menthe ou avec des desserts caramélisés, ou avec du chocolat.

Quinta das Arcas

4440-392 Sobrado - Valongo

Tel. +351 224 157 810 - 224 157 811

info@quintadasarcas.com

www.quintadasarcas.com

wines of  
portugal   
a world of difference

Edição n.º1

Revisão n.º 1

Data: 29/10/2021

