



COVELA AGUARDENTE BAGACEIRA 'FRUITBALL'

Esta Aguardente Bagaceira de Vinho Verde é produzida cuidadosamente com uma dupla destilação em alambique tradicional de cobre, e posteriormente envelhecida e armazenada em cubas de inox, preservando assim ao máximo o seu carácter e sabor. Estes digestivos podem tanto ser utilizados em shots como em cocktails. Esta gama completa o nosso portefólio de vinhos e azeites produzidos na Quinta de Covela. Pode escolher entre as 3 “caveiras” desta Fruitball ou as 5 “caveiras” da Firestorm.

NOTAS DE PROVA

Cor Cristalina

Nose Fruta madura e flores

Palato Seduz pelo carácter frutado, muito suave com um final harmonioso e floral. Apreciar a uma temperatura entre 13°C e 15°C.

PRODUÇÃO

Destilação dupla em alambique tradicional de cobre. Produzida a partir de uvas 100% provenientes da Quinta de Covela, seleccionadas das nossas castas mais aromáticas e que produzem esta tradicional Aguardente Bagaceira, que consegue ser ao mesmo tempo potente e sedutoramente frutada e perfumada



Enólogo/Destilador: Rui Cunha - **Viticultura:** Gonçalo Sousa Lopes

Álcool: 41%vol.

Available only in 0.5L bottles.

Lima & Smith, Lda. - Quinta de Covela, São Tomé de Covelas,
4640-211 BAIÃO, Portugal

Tel. +351 254 886 298 - Email info@covela.pt

WWW.COVELA.PT