

# SÃO DOMINGOS

## Aguardentes Velhas e Bagaceira



### SÃO DOMINGOS Bagaceira

**História** - A Aguardente Bagaceira "SÃO DOMINGOS" é feita com bagaços frescos que provêm de uvas tintas, vinificadas pelo processo de curtimenta. Esta distinta selecção de bagaços, bem como, o cuidadoso processo de destilação a vapor, feito em alambiques de cobre, permite-nos obter um produto de excepcional qualidade, reconhecido pelo consumidor mais exigente, com o sabor e aroma reveladores da matéria-prima: **o bagaço.**

**Destilação** - Destilação a vapor de bagaços em alambiques de cobre, com a devida retirada de cabeças e caudas.

**Estágio** - Em depósito desde a destilação ao engarrafamento.

**A Prova** - Óptima intensidade aromática a bagaço, com notas frutadas frescas, num tom delicado e fino. Na boca é poderosa, complexa e termina aveludada.



### SÃO DOMINGOS Velha (3 Anos)

**História** - SÃO DOMINGOS é símbolo de qualidade em aguardente, proveniente da destilação de vinhos selecionados. Oferece uma excepcional harmonia de aromas florais combinando notas de fruto suaves com notas de madeira e surpreendente riqueza aromática proveniente dos 3 anos de estágio em casco de carvalho da região de limousin terminando com um toque de baunilha, permitindo fazer brilhar as suas qualidades.

**Destilação** - Destilação atempada de vinhos jovens em alambiques antes da fermentação maloláctica.

**Estágio** - Mínimo de 3 anos em casco de carvalho francês da região de limousin.

**A Prova** - Grande intensidade aromática, notas frutadas, num tom delicado e fino. Na boca ganha complexidade.



### SÃO DOMINGOS Velhíssima (5 Anos)

**História** - O lento e natural envelhecimento desta aguardente em cascos de carvalho francês limousin durante 5 anos, no mínimo, desenvolve surpreendente riqueza aromática, sabores e cores, guardando a essência inicial do vinho sem perder o seu verdadeiro paladar agradável, concentrando ricos aromas florais e terminando com um toque de baunilha, marcando um estilo próprio SÃO DOMINGOS.

**Destilação** - Destilação atempada de vinhos jovens em alambiques antes da fermentação maloláctica.

**Estágio** - Mínimo de 5 anos em casco de carvalho francês da região de limousin.

**A Prova** - Aroma com notas tostadas, frutos secos num fundo balsâmico, com notas resinosas. Na boca mantém estilo austero com um final doce.



produção	gradação	açúcar total	acidez total	extracto seco total	metanol
500.000 gfs. x 100 cl	46,0 % alc. vol.	< 1,0 g/L	70,0 g/L	0,1 g/L	< 400 g/H.L.A.A.
Garrafa tipo	EAN CODE	Peso (kg)	Dimensões (mm)	Tipo de Rolha (mm)	
Bagaceira	560 1664 110 002	1,600	Ø 90 x 330	Cápsula alumínio Ø 31,5 x 60,0	
Packing	ITF CODE	Peso (kg)	comp. x larg. x alt.	EUROPALETE	
12 gfs.x100cl	1 560 1664 110 009	19,650	345x265x335	Caixas x Linhas	Caixas
				Peso NET	Altura
				9 x 4	36
				727 kg	1,50 m

produção	gradação	açúcar total	acidez total	extracto seco total	metanol
50.000 gfs. x 70 cl	40,0 % alc. vol.	< 1,0 g/L	84,0 g/L	2,2 g/L	100 g/H.L.A.A.
Garrafa tipo	EAN CODE	Peso (kg)	Dimensões (mm)	Tipo de Rolha (mm)	
Cognac	560 1664 130 024	1,130	Ø 90 x 290	Cortixa natural «Top seal» Ø 27,0 x 19,5	
Packing	ITF CODE	Peso (kg)	comp. x larg. x alt.	EUROPALETE	
6 gfs.x70cl	5 560 1664 130 029	6,960	255x175x300	Caixas x Linhas	Caixas
				Peso NET	Altura
				20 x 4	80
				576 kg	1,55 m

produção	gradação	açúcar total	acidez total	extracto seco total	metanol
50.000 gfs. x 70 cl	40,0 % alc. vol.	< 1,0 g/L	84,0 g/L	2,2 g/L	100 g/H.L.A.A.
Garrafa tipo	EAN CODE	Peso (kg)	Dimensões (mm)	Tipo de Rolha (mm)	
Cognac	560 1664 130 123	1,230	Ø 92 x 260	Cortixa natural «Top seal» Ø 27,0 x 19,5	
Packing	ITF CODE	Peso (kg)	comp. x larg. x alt.	EUROPALETE	
1 gfs.x70cl	560 1664 130 123	1,300	110x200x110	Caixas x Linhas	Caixas
				Peso NET	Altura
				- x -	-
				10 x 6	60
				500 kg	1,55 m

PO BOX 16 3781-909 ANADIA | TEL (+351) 231 519 680 | FAX (+351) 231 511 269 | INFO@CAVEAODOMINGOS.COM | WWW.CAVEAODOMINGOS.COM

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO. THE ABUSE OF ALCOHOL IS DANGEROUS FOR YOUR HEALTH. CONSUME WITH MODERATION.