

# *Aguardentes*



  
VINALDA

# tradição e sabor autêntico em cada gota

As aguardentes portuguesas são sinónimo de tradição, qualidade e um legado que atravessa gerações. Entre as mais apreciadas estão as aguardentes vínicas,

Mas o universo das aguardentes vai além das vínicas. As aguardentes bagaceiras, feitas a partir da destilação do bagaço da uva, têm um perfil robusto e autêntico, sendo uma escolha perfeita para quem procura um sabor mais intenso e genuíno.

São frequentemente associadas a momentos de convívio e celebrações tradicionais, sendo parte integrante da cultura rural portuguesa.

E, para os amantes de sabores mais exóticos, as aguardentes de fruto, como o medronho, destacam-se pela sua singularidade. Originário das serranias do centro e sul do país, o medronho é destilado de forma artesanal, preservando o sabor puro e característico desta fruta silvestre. O resultado é uma aguardente frutada, de perfil rústico, que nos transporta para o coração da natureza portuguesa.

Seja para um momento de apreciação pessoal, para acompanhar uma refeição requintada ou para oferecer num presente distinto, as aguardentes portuguesas são uma verdadeira viagem sensorial pelo melhor que o nosso país tem para oferecer.





# Um legado a saborear



Portugal, terra de vinhos e sabores intensos, esconde um segredo destilado:

## *as Aguardentes.*

Com uma história rica e uma variedade impressionante, as aguardentes portuguesas são muito mais do que bebidas alcoólicas. São a expressão de um património cultural, um legado de tradições ancestrais e um deleite para os sentidos mais exigentes.



# as Vínicas

As aguardentes vínicas são a joia da coroa das aguardentes nacionais. Portugal possui uma das três regiões demarcadas no mundo (curiosamente todas na Europa) exclusivamente para Aguardente Vínica: a Região Demarcada da Lourinhã.

Conhecidas pela sua sofisticação, suavidade e complexidade de sabores, as aguardentes vínicas são produzidas a partir da destilação cuidadosa de vinhos de excelência, oferecendo uma experiência única, com aromas ricos e um final prolongado.

Cada garrafa encapsula a essência do *terroir* português, trazendo para o copo a história e o saber dos nossos viticultores.

Envelhecidas em barricas de carvalho, adquirem uma suavidade e elegância que as tornam perfeitas para momentos especiais.

- **Sabores a descobrir:** Uma paleta aromática vasta, desde as notas frutadas das castas até aos aromas mais complexos de frutos secos e baunilha.
- **Ocasões especiais:** Acompanham sobremesas, queijos e momentos de convívio, elevando a experiência gastronómica.
- **Qualidade superior:** Produzidas com rigor e paixão, as aguardentes vínicas portuguesas são reconhecidas internacionalmente.



*a elegância  
em cada gota*

## LOURIANA



### Louriana XO DOC

Aguardente, Lourinhã, 70cl

#### Vinificação e estágio

Aguardente obtida a partir de vinhos de baixo teor alcoólico, destilada em sistema contínuo em coluna de cobre. O envelhecimento é feito ao longo dos anos em cascos de carvalho francês limousin, carvalho português e castanheiro. O blend tem aguardentes de 10 a 22 anos.

#### Nota de Prova

Cor topázio acastanhado e laivos esverdeados, aroma intenso e frutado, com notas de baunilha, madeira, café e frutos secos. Na boca é macia, doce, com ligeiro fumado e persistente.

#### Sugestão de Harmonização

Para o final da refeição, como digestivo.

#### Teor alcoólico

40%





**PALACIO  
DA  
BREJOEIRA**



**Palácio da Brejeira Vínica Velha**  
Aguardente, Vinho Verde, 70cl

**Vinificação e estágio**

Obtida da destilação da casta Alvarinho de qualidade, é estagiada em barricas de carvalho Francês, permanecendo numa temperatura constante na adega antiga do Palácio da Brejeira, em estágio, entre 10 a 12 anos.

**Nota de Prova**

Cor âmbar, apresenta-se com aromas suaves e um paladar aveludado, denunciando as suas origens, o que a torna surpreendentemente agradável

**Sugestão de Harmonização**

Pronta a ser desfrutada depois de uma boa refeição, antes e depois do café.

**Teor alcoólico**

40%





## Paço dos Cunhas Vinha do Contador Vínica Velha Aguardente, Dão, 50cl



### Vinificação e estágio

Destilação em Alambique Charentais a partir de vinhos criteriosamente vinificados para produção de Aguardente Vínica e envelhecimento em barricas de carvalho Limousin durante 20 anos.

### Nota de Prova

Cor âmbar definida com ligeiros tons esverdeados. Aroma complexo, notas frutadas, predominante em madeiras exóticas, grãos torrados, frutos secos e praliné macia, distinta, crocante e de longa persistência.

### Sugestão de Harmonização

Acompanha bem momentos pós refeição com frutos secos, chocolate, café ou a solo.

### Teor alcoólico

41,5%







**Adega Ponte da Barca Reserva de Sócios XO**  
Aguardente, Vinho Verde, 70cl

**Vinificação e estágio**

Aguardente obtida pela destilação cuidada de Vinho Verde, originando um destilado aromático e elegante que é envelhecido por décadas em cascos de carvalho francês. Esta aguardente resulta da seleção dos melhores cascos, com 20, 30 e 40 anos de envelhecimento.

**Nota de Prova**

Apresenta uma cor topázio intenso. O aroma é complexo e profundo, onde se destacam especiarias e laranja cristalizada, com nuances caramelizadas. Atinge o seu máximo esplendor na boca... onde a sua componente alcoólica se revela suave e macia, graças à integração lenta das notas de madeira, ao longo dos anos, no destilado original. O envelhecimento em cascos de carvalho conferiu-lhe nobreza e um sabor fascinante.

**Sugestão de Harmonização**

Acompanha na perfeição um bom café ou o prazer intenso de sobremesas com notas de cacau puro, chocolate negro ou canela. É ainda excelente para combinar com frutos secos.

**Teor alcoólico**

39%







## Adega Ponte da Barca Vínica Velha

Aguardente, Vinho Verde, 50cl

### Vinificação e estágio

Produto obtido pela destilação de Vinho Verde, posteriormente envelhecido em cascos de carvalho francês, durante um período mínimo de 15 anos. Resulta da seleção dos melhores lotes que são comercializados em edição limitada de cerca de 15000 garrafas, conferindo a cada exemplar um valor único.

### Nota de Prova

Apresenta uma cor topázio, com aromas complexos e intensos acompanhado de um sabor suave e ligeiro a madeira. O envelhecimento em cascos de carvalho confere-lhe nobreza e fascínio.

### Sugestão de Harmonização

A combinação intensa de aromas e sabor faz desta aguardente vínica velha um ícone no prazer de saborear a intensidade. Excelente para beber sem acompanhamento ou combinada com frutos secos e chocolates. Também combina perfeitamente com um charuto.

### Teor alcoólico

39%





MARQUÊS DE MARIALVA



## Marquês de Marialva Vínica Velha Reserva Aguardente, Bairrada, 70cl

### Vinificação e estágio

Destilação de vinhos da região da Bairrada, especificamente fermentados para destilação e posterior envelhecimento. Estágio superior a 7 anos em tonéis de grande capacidade.

### Nota de Prova

Frutada, inicia macia ... Intensamente frutada seguindo-se notas de complexidade, fruto da maturação em madeira distinta. Intensamente frutada, apresenta nuances de madeira exótica e frutos secos.

### Sugestão de Harmonização

Como digestivo ou em momentos de lazer, para acompanhar chocolates e frutos secos.

### Teor alcoólico

37,5%







MARQUÊS DE MARIALVA



## Marquês de Marialva Vínica Velha XO

Aguardente, Bairrada, 50cl

### Vinificação e estágio

Destilação de vinhos da região da Bairrada, especificamente fermentados para destilação e posterior envelhecimento. Maturação: 20 anos em barricas de carvalho Limousin de 225 L.

### Nota de Prova

Cor âmbar definida com reflexos esverdeados. Aroma frutado *sui generis*, predominante em notas de grãos torrados, vegetal seco, baunilha, ameixa preta seca e uva passa. Na boca é frutada, macia e complexa.

### Sugestão de Harmonização

Beber como digestivo ou em momentos de lazer, para acompanhar chocolate e frutos secos.

### Teor alcoólico

38,5%





MARQUÊS DE MARIALVA

**Marquês de Marialva Vínica Velhíssima 25 Anos**  
Aguardente, Bairrada, 50cl

**Vinificação e estágio**

Destilação dupla de vinhos casta Baga, da região da Bairrada, especificamente fermentados para destilação e posterior envelhecimento, durante 25 anos em tonéis e barricas de carvalho Limousin.

**Nota de Prova**

Frutada *sui generis*, predominante em notas de grãos torrados, vegetal seco, baunilha, ameixa preta seca e uva passa.

**Sugestão de Harmonização**

Como digestivo ou em momentos de lazer, para acompanhar chocolates e frutos secos.

**Teor alcoólico**

41,5%





# as Bagaceiras

Aguardentes robustas e encorpadas, obtidas a partir do bagaço das uvas após a vindima. A bagaceira é um símbolo da tradição vitivinícola portuguesa, transmitindo a força e a autenticidade das nossas vinhas.

- **Sabores intensos:** Notas de fruta seca, especiarias e um toque de fumado caracterizam estas aguardentes.
- **Versatilidade:** Perfeitas para acompanhar o café, depois da refeição.
- **História e cultura:** A bagaceira é um testemunho vivo das nossas raízes e da nossa paixão pela terra.



**PALACIO  
DA  
BREJOEIRA**



**Palácio da Brejeira Bagaceira**  
Aguardente, Vinho Verde, 70cl

**Vinificação e estágio**

Obtida da destilação dos 'bagaços' da casta Alvarinho.

**Nota de Prova**

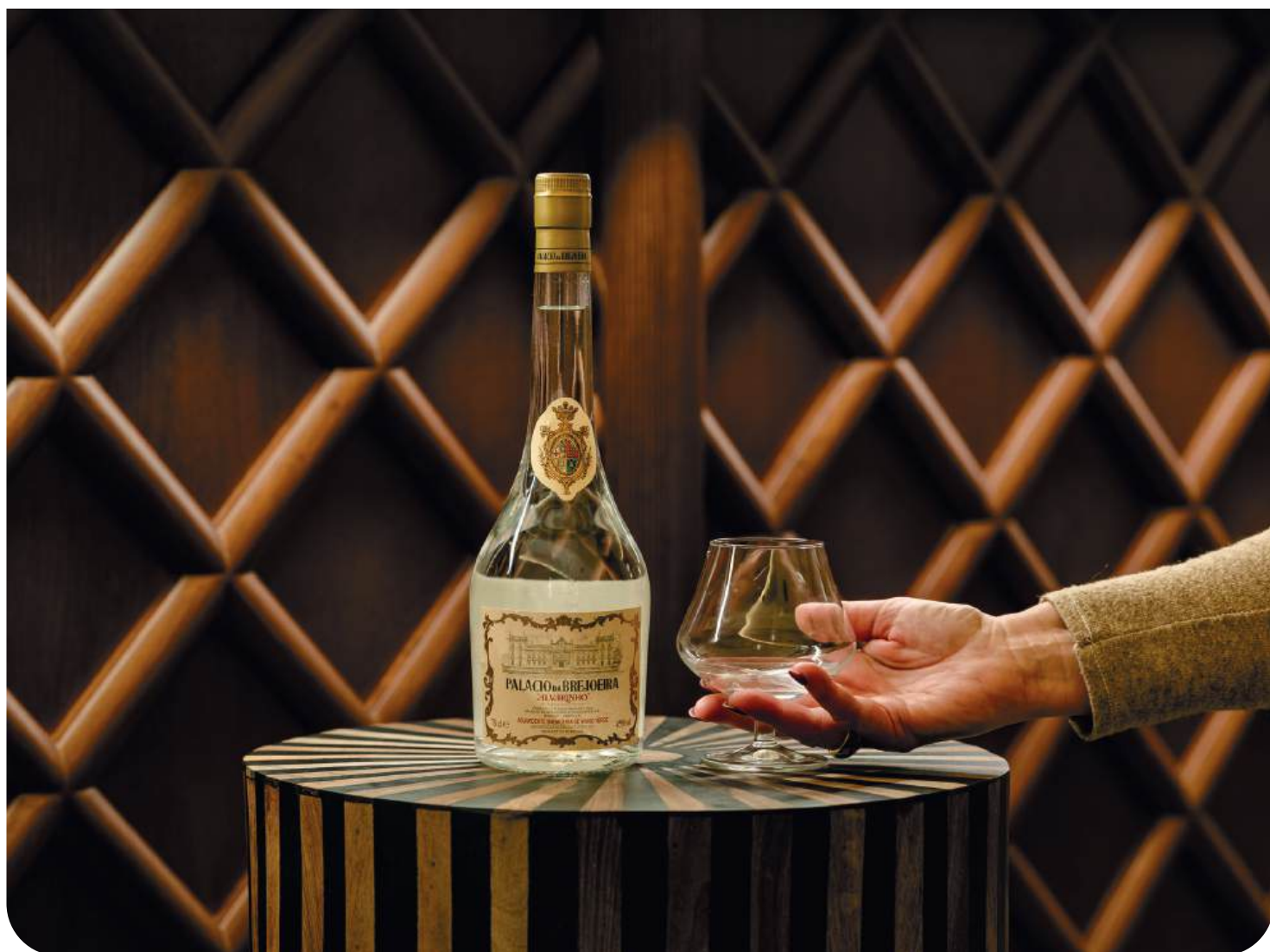
De cor límpida e transparente. De aroma floral característico da casta Alvarinho. É uma aguardente muito macia, e com um sabor frutado típico da casta Alvarinho, sobrepondo-se assim ao carácter alcoólico e criando uma envoltória muito suave e harmoniosa no paladar.

**Sugestão de Harmonização**

Pronta a ser desfrutada depois de uma boa refeição, antes e depois do café.

**Teor alcoólico**

45%





# os Medronhos

A aguardente de medronho, feita a partir do fruto do medronheiro, é uma experiência única e intensa. Com um sabor marcante e um aroma frutado, esta aguardente é um verdadeiro elixir da natureza.

- **Sabor selvagem:** Notas de frutos silvestres, especiarias e um toque resinoso conferem à aguardente de medronho um carácter selvagem e inconfundível.
- **Experiência única:** Uma bebida para os amantes de sabores intensos e originais.
- **Origem natural:** O medronheiro é uma árvore autóctone de Portugal, e a sua aguardente é um produto genuíno e exclusivo.
- **Ofereça uma experiência única:** As aguardentes portuguesas são o presente perfeito para os apreciadores de bebidas espirituosas.





## MAD Medronho

Aguardente de Medronho, Alentejo, 50cl

### Vinificação e estágio

A aguardente de Medronho é feita com medronhos biológicos da região de Alqueva, aliando o sabor secular e artesanal a técnicas e métodos inovadores de destilação.

### Nota de Prova

De côr límpida e com aroma floral caraterística da destilação é uma aguardente macia, com sabor frutado e harmonioso no paladar.

### Sugestão de Harmonização

Para o final da refeição, como digestivo.

### Teor alcoólico

42%







## Cerca da Medronheira

Aguardente de Medronho, Vinho Verde, 50cl

### Vinificação e estágio

Destilação de medronhos biológicos da região de Alqueva, especificamente fermentados para destilação. Posterior envelhecimento em barricas de carvalho francês durante cerca de 3 anos.

### Nota de Prova

Uma aguardente artesanal de aroma fumado e intenso com notas de pimenta rosa. Uma boca elegante, com madeira bem presente, persistente e final de prova suave e aveludado. Conta a história do Alentejo antigo relembrando as suas tradições resultando numa aguardente única e exclusiva.

### Sugestão de Harmonização

Para o final da refeição como digestivo.

### Teor alcoólico

42%





*Desvende  
os sabores autênticos  
de Portugal*

  
VINALDA