ESPÍRITO

A José Maria da Fonseca tem uma tradição de mais de um século na preparação, envelhecimento e engarrafamento de aguardentes de qualidade superior. Espírito é uma aguardente vínica velha com grande personalidade, produzida a partir da nobre casta Moscatel e envelhecida entre 40 a 50 anos em madeira de carvalho usada, que lhe confere uma elegância e delicadeza únicas

Informação Técnica

CLASSIFICAÇÃO: Aguardente Vínica

CASTAS: Moscatel de Setúbal

TIPO DE SOLO: Argilo-Calcário

ENÓLOGO: Equipa de Enologia da José Maria da Fonseca

ENVELHECIMENTO: Entre 40 a 50 anos em madeira de carvalho usada

FORMATOS DISPONÍVEIS: Garrafa 500 ml

CONSERVAÇÃO EM CAVE PARTICULAR: Garrafas deitadas a uma temperatura ambiente de 15ºC e humidade de 60%

LONGEVIDADE PREVISTA: Longos anos

MODO DE SERVIR: Servir a uma temperatura de 16ºC

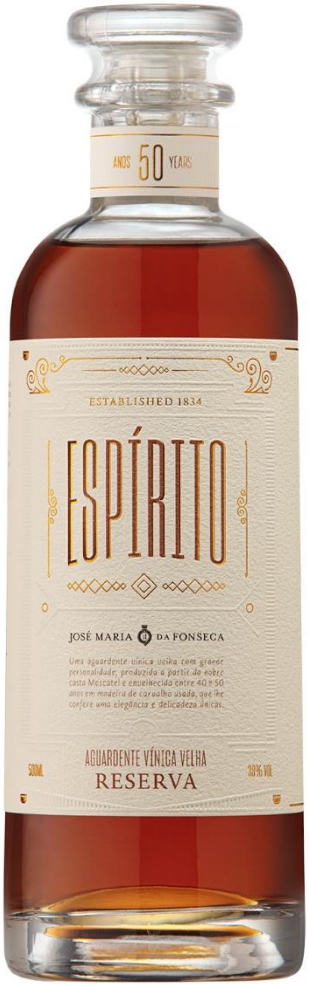
ANÁLISES: 38% Álcool

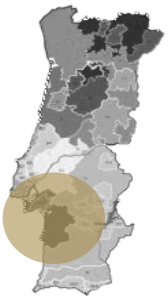
Notas de Prova

COR: Topázio
AROMA: Moscatel, madeira e nozes
PALADAR: Frutado, frutos secos
FINAL DE PROVA: Longo

Distinções

- 19 pts – Revista Paixão Pelo Vinho





CLASSIFICAÇÃO:

Aguardente Vínica

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.