



ADAMVS

AGUARDENTE BAGACEIRA

ADAMUS AGUARDENTE BAGACEIRA DOC BAIRRADA 2014

Ficha do produto

Após anos a produzir aguardentes bagaceiras tradicionais, chegou o momento de produzir também uma bagaceira que aliasse o que de melhor tem uma aguardente tradicional com pormenores mais modernistas, e sem perder a alma de uma pura bagaceira lusitana.

O consumidor usual era de uma faixa etária menos jovem, tivemos que ir ao encontro do que se pretende actualmente de um destilado, para aproximar esta bebida da faixa etária mais jovem.

Pegámos na casta Baga, rainha na região da Bairrada, e seleccionámos a melhor matéria-prima atendendo a pormenores de vinificação e maturação.

Fruto de uma lenta e pormenorizada destilação, nasceu a aguardente bagaceira Adamus. Optou-se por uma aguardente sem qualquer estágio em madeira para que nada desvirtuasse aromas primários e secundários provenientes da uva e sua fermentação. Tem assim aspeto incolor, límpido e cristalino. De aroma fresco e vinoso, tem notas de frescas, nuances de mosto aliadas a uma boa componente floral. Alguma flor de laranjeira e fruta passificada. Na boca é robusta e volumosa. Tem sabor suave e equilibrado, tudo bem afinado para não se tornar pesada, tendo um final de boca limpo, persistente e untuoso.

E uma aguardente bagaceira certificada com Denominação de origem controlada Bairrada, da colheita de 2014 sendo aprovada com distinção pela câmara de provadores da comissão vitivinícola da Bairrada.