

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Brandy Alvisa Ecológico 10 anos 20181018
<b>Vinícola</b>	Alvisa
<b>Safra</b>	N.V.
<b>País</b>	Espanha
<b>Região</b>	Castilla La Mancha
<b>Tipo</b>	branco
<b>Castas</b>	100% Airén
<b>Teor Alcoólico</b>	40%
<b>Maturação</b>	10 anos em barricas de carvalho francês
<b>Temperatura de Serviço</b>	ambiente
<b>Guarda</b>	indeterminada
<b>Decanter</b>	não
<b>Premiações</b>	Double Gold Medal - WSWA 2018 e CWSA 2018   Gold Medal - 18th World Brandy Awards   Best of Show Medal - WSWA 2018   Silver Medal - The Brandy Masters 2018   Bronze Medal (design category) - 18th World Brandy Awards

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Cognac é o melhor e mais famoso vinho do mundo! No entanto, para esta região francesa magnífica, também são diversos os que competem, em diversos casos, atingindo uma qualidade altíssima, dentre eles o brandy espanhol.

A destilaria Alcoholes y Vinos SA (Alvisa) foi fundada em 1969 por Adolfo Fernández e foi descoberta pelo famoso grupo japonês Suntory em 1984.

Produzido com uvas 100% Aéreo de agricultura ecológica (com certificação CAAE - uma principal entidade de certificação especializada em produção ecológica da Europa), o Brandy Alvisa Ecológica 10 anos é fruto do excelente trabalho do cientista Sergio del Coso, com quase 20 anos de trabalho exclusivo para o Grupo Alvisa. Sua destilação ocorre no famoso francês francês Charentais (considerado além do melhor, o mais belo e gracioso tipo de alambique de cobre do mundo) e segue estagiado por longos 10 anos (tempo mínimo) em barricas de carvalho francês. Sua qualidade é internacionalmente selecionada, onde podemos destacar seus Duplos Ouros no Wine & Spirits Wholesalers of America - WSWA e no China Wine & Spirits Awards- CWSA, ambos conquistados neste ano de 2018.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

### DESCRIÇÃO

âmbar límpido e brilhante



### Análise olfativa

### DESCRIÇÃO

intenso, elegante e persistente, destacando-se a baunilha e o carvalho, notas de frutas secas e sementes (nozes, avelãs e cacau) e um leve toque de especiarias doces (canela)



### Análise gustativa

### INTENSIDADE

baixa alta

### DOÇURA

seco doce

### ACIDEZ

baixa alta

### TANINO

baixa alta

### CORPO

leve encorpado

### PERSISTÊNCIA

curta longa

### DESCRIÇÃO

álcool e corpo na medida certa, untuoso, denso e cremoso, com sabores que destacam as frutas secas, sementes torradas e carvalho

### CARNES

peixe crustáceo ave suíno  
 cordeiro gado caça curada

### QUEIJOS

frescos moles médios duros

### DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

### AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

### TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

### DOCES

oleaginosas frutas sobremesas chocolate

### DESCRIÇÃO

Deguste como aperitivo ou digestivo. Pode ser harmonizado com chocolates com pelo menos 50% de cacau e, para apreciadores de charutos, é uma excelente companhia



### CULINÁRIA