

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Brandy Alvisa XO
<b>Vinícola</b>	Alvisa
<b>Safra</b>	N.V.
<b>País</b>	Espanha
<b>Região</b>	-
<b>Tipo</b>	licoroso
<b>Castas</b>	100% Airén
<b>Teor Alcoólico</b>	40%
<b>Maturação</b>	mínimo de 6 anos em barricas de carvalho francês
<b>Temperatura de Serviço</b>	ambiente
<b>Guarda</b>	indeterminada
<b>Decanter</b>	-
<b>Premiações</b>	Silver WSWA

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Dessert

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O *brandy* espanhol é considerado um produto tão bom quanto o conhaque francês.

O Alvisa desta linha XO (Extra Antigo) tem um envelhecimento mínimo de **6 anos em barricas de carvalho francês** e é o resultado da dupla destilação - em francês *Charentais* - (considerado além do melhor, o mais belo e gracioso tipo de alumínio de cobre do mundo) de um vinho 100% da casta **Airén** - um dos principais tipos de produção de aguardentes na **Espanha**.

Apesar de poder ser apreciado tanto como aperitivo quanto digestivo, além de acompanhar muito bem chocolates com alto teor de cacau, é impossível não pensarmos no seu melhor acompanhamento: charutos de boa qualidade!

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

âmbar límpido e brilhante



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

aroma intenso e elegante, marcado por notas de baunilha, frutas secas e sementes como nozes, avelãs e cacau



### Análise gustativa

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

é na boca que mostra sua **qualidade superior**, com o álcool perfeitamente integrado; encorpado, untuoso 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

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

#### DESCRIÇÃO

pode ser apreciado como aperitivo ou digestivo; acompanha também chocolates com no mínimo 50% de cacau e para os entusiastas em charutos é uma excelente opção



## CULINÁRIA