

Adega Cooperativa de Benfica do Ribatejo

Ficha Técnica

ABAFADO BARONESA

Região: Tejo

Sub-Região: Almeirim

Tipo: branco

Castas: Fernão Pires

Solos: Argilo-calcários

Vinificação: Da junção de um mosto selecionado com elevado teor de açúcar com uma aguardente de irrepreensível qualidade e um longo estágio em depósito, resulta o nosso abafado, de excelente qualidade que vai surpreender o consumidor e não deixar cair no esquecimento um produto regional de alta qualidade que tem no Ribatejo a sua origem.

Prova: Cor dourada, aroma a frutos secos, mel e com notas de laranja cristalizada. Sabor muito doce, glicerado, reproduzindo fielmente na boca todos os seus aromas.

Teor alcoólico: 18% Vol

Servir: Temperatura de 10-12°C. Ideal para acompanhar doces e sobremesas ou apenas como digestivo.

Enólogo: João Galante

Acondicionamento: Caixas de 6 garrafas x 0,75L / 100caixas por palete.

Caixas de 12 garrafas x0.75l / 48caixas por palete

