



O LENTO E NATURAL ENVELHECIMENTO DESTA AGUARDENTE EM CASCOS DE CARVALHO FRANCÊS "LIMOUSIN" DURANTE 5 ANOS, NO MÍNIMO, DESENVOLVE SURPREENDENTE RIQUEZA AROMÁTICA, SABORES E CORES GUARDANDO A ESSÊNCIA INICIAL DO VINHO SEM PERDER O SEU VERDADEIRO PALADAR AGRADÁVEL, CONCENTRANDO RICOS AROMAS FLORAIS E TERMINANDO COM UM TOQUE DE BAUNILHA, MARCANDO UM ESTILO MUITO PRÓPRIO SÃO DOMINGOS.

THE 5 LONG YEARS AND NATURAL AGEING PROCESS IN OAK FRENCH BARRELS "LIMOUSIN" MAKES RICHNESS AROMATIC, FLAVOURS AND COLOURS KEEPING THE INITIAL WINE WITHOUT LOSING THE INITIAL WINE CHARACTERISTICS FLOWERS AROMAS, VANILLA ENDING ALWAYS IN A "SÃO DOMINGOS" STYLE.

REGIÃO REGION  
VINHOS DA REGIÃO DA BAIRRADA  
WINES OF BAIRRADA REGION

TIPO TYPE  
AGUARDENTE VÍNICA  
OLD BRANDY - WINE DISTILLATION

PRODUÇÃO PRODUCTION  
50.000 X 0,70L

CASTAS GRAPE VARIETIES  
CASTAS AROMÁTICAS E PRODUTIVAS  
AROMATIC GRAPES

ENÓLOGOS WINEMAKERS  
SUSANA PINHO & NUNO BASTOS

GRADUAÇÃO ALCOHOL BY VOL.  
40% VOL.

METANOL METHANOL  
61 G/HL.A.A.

EXTRACTO SECO TOTAL TOTAL DRY EXTRACT  
3 G/L

ACIDEZ TOTAL TOTAL ACIDITY  
100 G ÁCIDO ACÉTICO/HL.A.A.

AÇÚCAR TOTAL RESIDUAL SUGAR  
<7 G/L

TÉCNICAS DE FABRICO DISTILLATION  
DESTILAÇÃO ATEMPADA DE VINHOS JOVENS EM ALAMBÍQUES ANTES DA FERMENTAÇÃO MALOLÁCTICA.  
DISTILLATION OF YOUNG WINES IN COPPER STILLS.

MATURAÇÃO/ESTÁGIO MATURATION/AGEING  
MÍNIMO DE 5 ANOS EM CASCOS DE MADEIRA CARVALHO FRANCÊS "LIMOUSIN".  
AT LEAST 5 YEARS IN FRENCH OAK BARRELS LIMOUSIN.

NOTA DE PROVA TASTING NOTE  
AROMA COM NOTAS TOSTADAS, FRUTOS SECOS NUM FUNDO BALSÂMICO, COM NOTAS RESINOSAS.  
NA BOCA MANTÉM O ESTILO AUSTERO COM UM FINAL DOCE.  
SOFT AROMATIC INTENSITY, FRUIT NOTES, IN A DELICATE AND ELEGANT COLOUR. COMPLEX IN MOUTH.

GASTRONOMIA GASTRONOMY  
DELICIOSO COM GELO OU SIMPLEMENTE PARA DEPOIS DA REFEIÇÃO, UMA ÓTIMA ESCOLHA PARA TODOS OS DIAS.

DELICIOUS EVERYDAY DIGESTIVE SIMPLE OR ON THE ROCKS.

CONSUMO CONSUMPTION  
SERVE À TEMPERATURA AMBIENTE E O BALÃO DEVE SER AQUECIDO ENTRE AS MÃOS DO APRECIADOR.  
ROOM TEMPERATURE. THE BRANDY GLASS SHOULD BE WARMED SLOWLY IN THE DRINKER'S HANDS.

CONSERVAÇÃO RECOMMENDED STORAGE  
GARRAFAS DEITADAS EM AMBIENTE DE HUMIDADE 60-70% E TEMPERATURAS DE 15°C (±3).  
WELL VENTILATED AND DARK PLACE (±60% HUMIDITY) VERTICALLY AT AROUND 15°C.

OBSERVAÇÕES IMPORTANT FACTS  
MEDALHA DE OURO GOLD MEDAL  
VI & VIII CONCURSO NACIONAL DE ENGARRAFADOS I.VV.

MEDALHA DE PRATA SILVER MEDAL  
VII CONCURSO NACIONAL DE ENGARRAFADOS I.VV.

PARA PRESERVAR O CARÁCTER ORIGINAL SÃO DOMINGOS, O ADEGUEIRO (MASTER BLENDER) MISTURA COM UMA AMOSTRA PADRÃO, QUE É SECRETA NA SUA COMPOSIÇÃO, OUTRO DESTILADO COMPLEMENTANDO AS QUALIDADES, NUANCES E AROMAS FAZENDO A PROVA DE ENSAIO. DEPOIS DE PROVADO, COMPARADO E AJUSTADO, ENCONTRA A MISTURA (BLEND) IDEAL. ASSIM REGRESSARÁ À CAVE PARA ESTAGIAR POR UM TEMPO ONDE VAI ADQUIRIR O TOQUE FINAL, COM ALGUMAS ESPECIARIAS, FLORES, FRUTOS OU NOTAS DE MADEIRA. PARA A SELECÇÃO FINAL O (MASTER BLENDER) E A SUA EQUIPA DE ENÓLOGOS TÊM SESSÕES DE PROVA ONDE DECIDEM O DESTINO DE CADA LOTE.

IN ORDER TO PRESERVE THE "SÃO DOMINGOS" ORIGINAL CHARACTER THE MASTER BLENDER MIXES A SECRET PATTERN SAMPLE OF ANOTHER DISTILLED BRANDY TO ACHIEVE THE QUALITY, NUANCES AND AROMAS ON THE LAB TEST. AFTER BEING TASTED, COMPARED AND IMPROVED, THE IDEAL BLEND IS ATTAINED. BACK TO THE CELLAR, THE FINAL AGEING WILL ADD A LAST TOUCH OF SPICE, FLOWERS, FRUIT OR WOOD NOTES. THEN THE MASTER BLENDER AND THE ENOLOGIC TEAM, AFTER A FEW MORE TASTING SESSIONS, DECIDE THE DESTINATION OF EACH LOT.

GARRAFA BOTTLE	TIPO TYPE	CAPACIDADE CAPACITY	DIMENSÕES DIMENSIONS		PESO WEIGHT	TIPO DE ROLHA CORK TYPE		EAN CODE		
	COGNAC	70 CL	Ø 11,20CM / 19,0 CM		1,250 KG	CORTIÇA NATURAL "TOP SEAL" NATURAL CORK Ø 0,27 CM / 0,195 CM		560 1664 130 123		
CAIXA CASE	MATERIAL	POSIÇÃO POSITION	DIMENSÕES DIMENSIONS	PESO WEIGHT	CUBICAGEM VOLUME	ITF CODE	EUROPALETTE			
							CAIXAS X LINHAS CASES X LAYERS	CAIXAS CASES	ALTURA HEIGHT	PESO NET NET WEIGHT
1 GFS 1 BTLs	CARTÃO CARTON	VERTICAL	20,3 x 11,5 x 11,5 CM	1,350 KG	0,002 M <sup>3</sup>	560 1664 130 123	- X -	-	-	-
6 GFS 6 BTLs	CARTÃO CARTON	VERTICAL	36,0 x 24,0 x 21,5 CM	8,250 KG	0,0185760 M <sup>3</sup>	6 560 1664 130 125	6 x 10	60	1,47 M	495.000 KG