

ADEGA VELHA UMA AGUARDENTE DISTINTA E INTEMPORAL

Produzir uma grande aguardente como a Adega Velha requer tempo, mas não só. É necessário muito mais

Tudo começa nas vinhas da Quinta da Aveleda, em Penafiel, onde são selecionadas as uvas que estão na origem de um vinho equilibrado na acidez e rico no aroma. É esse vinho que vai ser posteriormente submetido a duas lentas e cuidadas destilações em alambique Charentais, trazido especialmente da região de Cognac, em França. Depois, na penumbra da adega, cada fenda, cada recanto testemunha o longo repouso desta aguardente em cascos de carvalho da região de Limousin, famosos pelas características únicas da sua madeira. Durante este estágio de 10 anos, a Adega Velha vai adquirir uma magnífica cor âmbar e enriquecer o seu bouquet. A sua origem em uvas aromáticas e frescas, com baixo grau alcoólico, provenientes da Região Demarcada dos Vinhos Verdes, confere a esta aguardente a suavidade, o aveludado e a complexidade aromática tão apreciados. A pensar no Natal, e em todos os momentos especiais que perduram no tempo, a Aguardente Adega Velha está disponível em opções diferenciadoras. **Momentos que perduram:** caixas individuais, que incluem uma garrafa de 0,70 cl de Aguardente Adega Velha ou uma de Aguardente Adega Velha Reserva 1975.

www.aveleda.pt



Disponíveis em lojas especializadas e na Aveleda Shop (Quinta da Aveleda, em Penafiel)



Disponível em todas as lojas da Arcádia e na Aveleda Shop (Quinta da Aveleda, em Penafiel)



Disponível neste Natal na grande distribuição

Momentos especiais: caixas que incluem uma garrafa de Aguardente Adega Velha de 0,50 cl e dois cálices ou duas caixas de chocolate da Arcádia. Momentos especiais a serem partilhados.

AVELEDA BRANCOS COM SABER

O saber secular e a vontade constante de inovar dão origem a vinhos de qualidade superior, com vários prémios nacionais e internacionais

A Aveleda é uma empresa familiar que desde a sua fundação, em 1870, combina tradição e inovação. Fruto desta conjugação, que permite explorar o que de melhor as castas têm para oferecer, nascem vinhos de qualidade, premiados nacional e internacionalmente

Desde sempre empenhada na melhoria da qualidade dos seus vinhos, a Aveleda tem investido na plantação das melhores castas, como o Alvarinho. A especialização da empresa na produção de vinhos brancos levou ao lançamento da marca AVELEDA, uma marca exclusiva de vinhos brancos, com as gamas **Regiões, Colheitas Selecionadas e Reservas**. Pela sua versatilidade, os vinhos da marca AVELEDA acompanham na perfeição todos os momentos de partilha, como a sua ceia ou almoço de Natal.

www.aveleda.pt



AVELEDA VINHO VERDE

Reflete na perfeição o carácter da região dos Vinhos Verdes. Vinho fresco e vibrante, com aroma marcado por notas frutadas. Ideal como aperitivo, com entradas, como tostas de ananás com gambas ou com pratos de marisco em molho de limão.



AVELEDA DOURO

Vinho elegante e fresco, no qual predominam notas tropicais e cítricas. Final longo e frutado. Excelente para acompanhar pratos de peixe e marisco, como vieiras gratinadas, este vinho poderá também ser servido com polvo cozido.



AVELEDA RESERVA DA FAMÍLIA

Vinho da Bairrada, marcado pela sua frescura, bem como pela sua complexidade e concentração aromáticas únicas. Este vinho mostrará todo o seu esplendor quando consumido com pratos de forno, como peru assado, ou com queijos curados, como o Quinta da Aveleda.



QUINTA DA AVELEDA

Os aromas florais da casta Loureiro fundem-se na perfeição com as notas tropicais da Alvarinho. Escolha ideal para acompanhar saladas compostas por frutos do mar ou entradas à base de queijo, como o queijo amanteigado Quinta da Aveleda.



AVELEDA ALVARINHO

Intenso e harmonioso, este vinho apresenta um ataque vivo e uma estrutura aveludada. Final longo, com notas de maracujá e flores. Ideal para acompanhar pratos à base de legumes frescos ou gratinados bem como pratos com peixes gordos, como bacalhau.