



Constantino

CONSTANTINO 36

TIPO: Espirituoso **TONALIDADE:** Amarelo-escuro, Esverdeado

DESIGNAÇÃO DE ORIGEM: Bebida Espirituosa

O VINHO

Constantino é uma bebida espirituosa produzida a partir de aguardentes vnicas de elevada qualidade, seleccionadas pelas suas características de macieza e "vinosidade", e pela sua excepcional limpidez de prova.

NOTAS DE PROVA

Constantino tem uma cor amarelo-escuro, com nuances esverdeadas. No seu aroma intenso sobressaem notas de especiarias. No paladar apresenta grande macieza, de consistência quase aveludada, deixando no final uma impressão de muita elegância.

ENÓLOGO: David Miranda

MATURAÇÃO

São utilizados corantes, amaciadores e aromatizantes que lhe beneficiam o aroma e o sabor.

GUARDAR

A garrafa deve ser guardada de pé, num lugar com temperatura constante entre 10°C-20°C, e sem luz directa.

SERVIR

Servir fresco ou à temperatura ambiente entre 16°C-18°C.

DESEFRUTAR

Tradicionalmente, Constantino serve-se como digestivo num balão de Cognac. Não obstante, pode também ser servido como long drink, com gelo e um sumo a seu gosto. Experimente com coca-cola e uma rodela de limão.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 36%

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (VALORES TÍPICOS PARA 100 mL)

Álcool: 28,6 g | Açúcares: 1,1 g | Valor Energético: 201,6 Kcal (843,6 kJ) | Adequado para Vegetarianos:

Sim | Adequado para Vegans: Sim | Sem Glúten

CAPACIDADES DISPONÍVEIS: 1000 mL, 700 mL

ENGARRAFADOR: Sogrape Vinhos, S.A., Avintes, Portugal

