Erasmus+

TECHNOLOGICAL NOTE NUMBER2

AGUARDENTE

Aguardente

AGUARDENTE PORTUGAL - LOURINHÃ

A Aguardente é uma bebida com elevado teor alcoólico, obtida a partir de vinho ou de mostos fermentados.

O termo usado sozinho (somente aguardente) refere-se geralmente ao produto obtido a partir de vinho; aguardentes feitas a partir de mostos fermentados de outras frutas são, normalmente, identificadas pelo nome da fruta (como por exemplo, aguardente de medronho, aguardente de figo, entre outros).

No norte da Europa, quase todos os países aprenderam e ganharam reputação na obtenção de aguardentes produzidas por destilação de cereais.

AGUARDENTE BAGACEIRAS

Aguardente vínica é, muitas vezes, envelhecida em barricas de carvalho, tomando então uma coloração amarelada e um sabor e aroma caraterístico. A aguardente vínica resulta da destilação do vinho e é, comparada com a bagaceira, um produto mais sofisticado, com aromas e sabores menos fortes e mais equilibrados.

AGUARDENTES FRUTAS

Estas aguardentes são destilados obtidos a partir de frutos fermentados, sendo os mais conhecidos o medronho, pêssego, ameixa, maçãs, pêras, framboesas, damascos, amoras (entre outros).

AGUARDENTES DE CEREAIS

As aguardentes de cereais são bebidas espirituosas obtidas da destilação de cereais fermentados, tais como: cevada, milho, centeio, trigo, aveia e arroz. Nesta classe de aguardentes, as de maior renome são as seguintes