



A nova **Fim de Século 20 Anos** nasce da paciência do tempo e do saber da tradição. Apresenta-se como uma aguardente vínica velha de carácter nobre e distinta, preparada para momentos verdadeiramente especiais. De cor âmbar profunda, com subtis laivos esverdeados que refletem a sua longa maturação, revela um **aroma complexo** onde se entrelaçam frutos secos, passa de uva, notas de mel e um toque delicado de especiarias. Na boca, mostra-se **macia e aveludada**, envolvente e equilibrada, prolongando-se num final elegante e persistente que convida à contemplação. Ideal para acompanhar os **finais de refeição mais sofisticados**, é a parceira perfeita de charutos e cigarilhas, elevando cada momento a uma experiência sensorial de luxo.

The new Fim de Século 20 Years is born from the patience of time and the wisdom of tradition. It presents itself as a noble and distinguished spirit wine, crafted for truly special moments. With a deep amber colour and subtle greenish hues that reflect its long maturation, it reveals a complex bouquet where dried fruits, raisins, honey, and delicate spice notes intertwine. On the palate, it is smooth and velvety, enveloping and well-balanced, extending into an elegant and persistent finish that invites contemplation. Perfect for the most sophisticated after-dinner occasions, it is the ideal companion for cigars and cigarillos, elevating each moment into a luxurious sensory experience.

NOTAS DE PROVA

CLASSIFICAÇÃO: Aguardente Vínica Velha
COR: âmbar profunda.
AROMA: frutos secos, passa de uva, notas de mel e um toque delicado de especiarias
SABOR: Aveludado e frutado.
MATURAÇÃO:
 Envelhecimento 20 anos em Barricas de Carvalho *Limousin* de 300 litros.
VINIFICAÇÃO:
 Destilação de vinhos em aparelho do tipo *Charentais*. Após o processo de destilação a aguardente é sujeita a um envelhecimento em casco de carvalho, durante um período mínimo de 20 anos.
PARÂMETROS ANALÍTICOS:
 Teor Alcoólico Volume (%vol): 13,5
 Acidez Total (g/l): 5,2
 pH: 3,72

TASTING NOTES

CLASSIFICATION: Old Spirit Wine
COLOR: Deep amber
AROMA: dried fruits, raisin, honey notes, and a delicate touch of spice.
FLAVOUR: velvety and fruity.
MATURATION:
 Aged for 20 years in 300-liter *Limousin* oak barrels.
VINIFICATION:
 Distillation of wines in a *Charentais*-type still. After the distillation process, the brandy is aged in oak casks for a minimum period of 20 years.
ANALYTICAL PARAMETERS:
 Alcoholic content Volume (%vol): 13,5
 Total Acidity (g/l): 5,2
 pH: 3,72



DADOS LOGÍSTICOS | LOGISTICS SPECIFICATIONS

ESPECIFICAÇÕES EMBALAGEM PACKAGING SPECIFICATIONS		
EAN	ITF CAIXA/CASE	CAPACIDADE/ VOLUME
5601110009867	15601110009864	700 ML



Nº CAIXAS PALETE Nº CASES/PALLET	Nº FIADAS/ PALETE Nº ROWS/PALLET	Nº CAIXAS FIADA Nº CASES ROW	DIMENSÕES CX INDIVIDUAL (AxLxC) cm INDIVIDUAL BOXDIMENSIONS (HxWxL) cm	PESO CX INDIVIDUAL(KG) INDIVIDUAL BOX WEIGHT (KG)	DIMENSÕES CAIXA (AxLxC) cm CASE DIMENSIONS (HxWxL) cm	PESO CAIXA (KG) CASE WEIGHT (KG)	PESO PALETE (KG) PALLET WEIGHT (KG)	Nº PACKS / CX Nº BOTTLES / CASE	ALTURA PALETE (CM) PALLET HEIGHT (CM)
48	4	12	24,5 x 9,9 x 9,9	1,61	25,7 x 30 x 20,1	9,83	496,84	6	118,4