

## Adamus Aguardiente Bagaceira Граппа Адамус Багачейра

**Страна:** Португалия

**Регион:** Байррада

**Производитель:** Adamus (destilaria Levira)

**Крепость:** 52%

**Сортовой состав:** Бага

**Особенность:** дистиллят получают путем 2-3 медленных перегонок

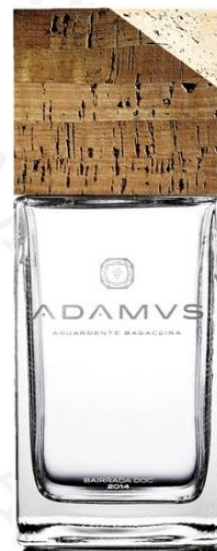
**Цвет:** прозрачный, белый

**Аромат:** элегантный, с тонким винным оттенком, а также нотами цветов апельсина и сухофруктов

**Вкус:** мягкий и сбалансированный, обволакивающий, с оттенками цитруса и ярким профилем винограда

**Температура подачи:** 16-18° C

**Гастрономия:** джестив



Бренд Adamus представляет собой квинтэссенцию всего самого лучшего из португальского региона Байррада и является результатом знаний и опыта четырёх поколений дистиллерии Levira. Adamus был рожден из страсти к дистилляции и стремления к инновациям. «С самого начала нашей целью было создать уникальный премиальный продукт, передающий нашу страсть, и это отражается в высочайшем качестве, которое есть внутри каждой нашей бутылки». Создатели сравнивают свои продукты с бриллиантами из-за их уникальности и аутентичности, поэтому дали бренду название Adamus (с древнегреческого –

алмаз, бриллиант). Оно же послужило источником вдохновения для уникальной бутылки.

Натуральность и аутентичность напитков также подчеркивается пробкой из португальского дерева.

Дистиллерия Levira придерживается принципов заботы об окружающей среде, устойчивого развития производства и сертифицирована, как органическая. Adamus Aguardiente Bagaceira – это современное воплощение классического виноградного дистиллята, который делается в Португалии на протяжении уже нескольких веков. Созданный по традиционному рецепту, он ничем не уступает лучшей итальянской граппе.