

## **Medronho do Coração:**

Medronho do Coração é um destilado aromático e suave, produzido com Medronhos Silvestres, 100% biológicos. Os Medronhos são colhidos, nas encostas da Serra de Santana, nos meses de Outubro a Janeiro. Depois de seleccionados são armazenados em barris, para fermentar. Finalizada a fermentação, com o açúcar dos frutos a transformar-se em álcool, inicia-se a destilação, que é feita em alambiques de cobre, utilizando métodos ancestrais aperfeiçoados por técnicas científicas.

A destilação divide-se em 3 fases e o segredo está em saber separá-las: Cabeça e Cauda (impróprias para consumo) e no meio está o Coração, a boa Aguardente. Depois de separado, o Coração fica a repousar, em cubas de inox, para preservar o autêntico aroma e sabor do fruto, até ser engarrafado e comercializado.

Separamos um bom Coração, porque tudo o que fazemos, desde a apanha do fruto à destilação é de alma e coração.

## **Sugestões:**

Puro, a acompanhar uma sobremesa doce, servido em copo de balão;

Com 1 café expresso, servido em copo de café;

Com mel, mix, com pau de canela, servido em copo de balão;

Com sumo natural de morango, limão ou laranja e gelo, servido em copo longo;

Fresco ou natural, puro, servido em copo de balão...

Se conduzir não beba...

Álcool – 44% volume