Vila das Rainhas – Licor de Ginja d'Óbidos

Special Collection José Rodrigues

DISPONÍVEL COM FRUTOS

JOSÉ RODRIGUES | ESCULTOR

Nasceu em Luanda em 1936.
Formado em Escultura pela Escola Superior de Belas-Artes do Porto. Fundador e Presidente da Direcção da Cooperativa Árvore, Porto.
Condecorado, em 1994, com o grau de Grande Oficial da Ordem do Infante D. Henrique.
Já executou mais de 100 medalhas para diversas entidades.
Encenou várias peças de teatro em Portugal e no estrangeiro.
Colaborou com poetas e escritores na ilustração de livros.
Realizou vários monumentos e esculturas em Portugal e no estrangeiro: Paços de Ferreira, Arcos de Valdevez, Paredes de Coura, Macau, New Bedford, Porto, Viana do Castelo, Vila do Conde, Vila Nova de Cerveira (entre outros).
Expos individualmente desde 1964. Participou, desde 1973, em várias exposições colectivas em Portugal e no Estrangeiro nomeadamente em S. Paulo, Viena, Madrid, Veneza, Budapeste, Washington, Índia, Porto, Lisboa, Bremen, Düsseldorf, Kassel, Caminha, Luxemburgo.
Prémios: Prémio Amadeo Souza-Cardoso; Prémio da Imprensa pelo melhor espaço cénico realizado em Lisboa (1972); Prémio de Escultura da Bienal de Vila Nova de Cerveira (1980); Prémio Soctip "Artista do Ano" (1990); Prémio "Tendências de Arte Contemporânea em Portugal" atribuído pela Câmara Municipal de Santa Maria da Feira (1994).
Está representado em várias colecções particulares e museus, no país e no estrangeiro.

DESCRIPTION

Vila das Rainhas Sour Cherry Liqueur from Óbidos 70 cl

INGREDIENTS

Sour cherry, sugar, water and alcohol of agricultural origin (fermentation of agricultural origin – food quality)

This product can be consumed by vegetarians, vegans and is also suitable for celiac patients.

DOES NOT CONTAIN ALLERGENS.

EGG FREE · GLUTEN FREE · SULPHITES FREE

CHARACTERISTICS

Volume: 70 cl
ABV (Alcohol by Volume): 20 % vol.
Brix concentration: 38 < ºB < 42
As a natural fruit it may create deposit.
It contains sour cherries with pits (only the bottles which contain fruit inside)

TASTING NOTES

Intense sour cherry aroma and flavour, ruby in colour and shiny appearance. In the mouth it feels round and velvety.

PACKAGING

There is no expiry date. Keep in a cold and dry location, favouring air circulation and away from the light.

PRODUCTION METHOD

The liqueur is made according to its traditional convent's recipe by an artisan way and without any colourings or flavourings. After the sour cherries have been picked, they are selected and placed in an alcoholic infusion in steel vats, where they rest for a long period of time.

SUGGESTIONS

Serve as an aperitif or digestive. To enjoy full elegance of the liqueur, it should be consumed at a temperature between 57,2ºF and 59ºF.
We recommend it to be served cold during the warmer seasons.
It can be used in cocktails and cooking.

PRODUCER

Frutóbidos – Licores e Transformação de Frutas Unipessoal, Lda.
Phone: 262969479 | viladasrainhas.pt |info@viladasrainhas.pt

Be responsible. Drink with moderation.