



Special Collection
Rodrigues



DISPONIBLE AVEC
FRUITS



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 Sotcip "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

Liqueur de griotte d'Óbidos Vila das Rainhas 70 cl EDIÇÃO COLECIONADOR

INGRÉDIENTS

Griottes, sucre, eau et alcool d'origine agricole (fermentation d'origine agricole – qualité alimentaire)

Ce produit peut être consommé par les végétariens, les végétaliens et également par les personnes cœliaques.

NE CONTIENT PAS D'ALLERGÈNES.



CARACTÉRISTIQUES

Capacité: 70cl

Titre alcoométrique volumique: 20 % vol.

Degré Brix: 38 < °B < 42

Ce produit étant naturel, il peut présenter un dépôt.

Contient des griottes avec noyau.

NOTES DE DÉGUSTATION

Intense en arôme et en saveur de griotte, de couleur rubis. Dans la bouche, elle est ronde et veloutée.

CONDITIONNEMENT

Ne présente pas de date limite de consommation. Conserver dans un endroit frais et sec, favorisant la circulation de l'air et à l'abri de la lumière.

MÉTHODE DE PRODUCTION

Liqueur produite suivant une recette monastique, de façon artisanale et sans colorants ni arômes artificiels. Après leur cueillette, les griottes sont sélectionnées et macérées dans une infusion alcoolique dans des cuves en inox où elles vieillissent pendant une longue période.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION / SUGGESTIONS DE CONSOMMATION

Servir comme apéritif ou digestif. Pour profiter de toute l'élégance de cette liqueur, elle doit être consommée à une température comprise entre 14°C et 15°C.

En saison chaude, il est recommandé de la servir fraîche.

Elle peut être utilisée en cocktail et en gastronomie.

PRODUCTEUR

Frutóbidos – Licores e Transformação de Frutas Unipessoal, Lda

Tél. +351 262969479 | viladasrainhas.pt | info@viladasrainhas.pt

Soyez responsable. Buvez avec modération.