



L'Aguardente do Portugal, entre tradition et modernité

Points clés

Nouveauté, le tout 1^{er} Aguardente importé officiellement en France.

Savoir-faire artisanal et traditionnel, réinventé par l'apport de techniques inédites.

Toute première **triple distillation de vins**, et **maturation dynamique** grâce à une forte amplitude de températures, offrant richesse, complexité et douceur.

Finesse et profondeur des arômes, entre notes florales et d'épices.

Packaging remarquable, exprimant l'esprit révolutionnaire des explorateurs portugais et le renouveau audacieux qu'est Mavem.



Eau-de-Vie de vins traditionnelle du Portugal, de la Vallée du Tage (entre Lisbonne et Porto)

Sélection de **jeunes vins portugais** issus de cépages **aromatiques** locaux (Moscatel, Malvasia...)

Triple distillation en alambic à colonne

Vieilli en fûts de chêne de 225L,
8 ans d'âge moyen



41°
50cl

Ref: AGMV001

L'Histoire

Les créateurs sont **Liliana et Tiago Rocha, frère et sœur**, 5^{ème} génération d'une famille d'assembleurs de Porto et Aquardentes. En **pionniers**, mêlant **modernité et traditions** ancestrales, ils **réinventent** l'Aguardente et lui offre un **nouveau visage**, avec l'apport de techniques jamais utilisées auparavant.

Notes de dégustation

Nez : délicates notes florales et vanillées.

Bouche : douce et fondue, notes de vanille, caramel, massépain et une pointe d'orange.

Finale : légère et gourmande.



Suggestions de consommation

1) Mavem se déguste pur ou sur glace, rafraichissant en apéritif ou gourmand au moment du café.

2) En long drink accompagné d'un tonic ou Ginger Ale et d'un zest d'orange, servi très frais en été, ou en boisson chaude en hiver.

Aide à la vente

Qui est le consommateur ?

- L'amateur éclectique et curieux, à la recherche constante de nouveautés.

Qu'apprécie-t-il ?

- Rhum Vieux
- Whiskies type Irlandais ou Japonais
- Cognac, Armagnac

Où mettre en rayon :

- Avec les Cognacs

Supports mis à disposition :

- Poster A3
- Etui (inclus)
- Brochure
- Présentoir

