



7º Concurso Nacional de  
Aguardentes Não Vínicas  
Tradicionais Portuguesas

**Premiados 2022**

## Melhor dos Melhores e Medalha de Ouro

### Aguardente de Pêssego – 15 Anos

No olfacto nota-se o fruto que deu origem de uma forma suave, sem que o teor alcoólico interfira na sua percepção. Na boca persiste os aromas do pêssego associada ao álcool que lhe dá carácter.



**Leonilda Silveira – Adega de Santana**

Estrada Regional,39

9940-232 São Roque do Pico

[adegadesantana@gmail.com](mailto:adegadesantana@gmail.com)



7º Concurso Nacional de  
Aguardentes Não Vínicas  
Tradicionais Portuguesas

**Premiados 2022**

## Medalha de Ouro

### Aguardente de Figo Preto

Aguardente muito aromática a figo. Com um sabor e aroma muito intensos e límpidos. Transparente e brilhante.



**José Carlos Dias Silva**

Rua do Mirante, 9 Charneca de Alcorochel

2350-003 Torres Novas

[jcdsilva71@hotmail.com](mailto:jcdsilva71@hotmail.com)



7º Concurso Nacional de  
Aguardentes Não Vínicas  
Tradicionais Portuguesas

**Premiados 2022**

## Medalha de Ouro

### Aguardente de Medronho

Esta aguardente é incolor e tem um sabor e aroma a medronho suaves.



7º Concurso Nacional de  
Aguardentes Não Vínicas  
Tradicionais Portuguesas

Premiados 2022

**Sérgio Lopes Jorge**

Rua Prof. Egas Moniz nº4

2380-575 Monsanto

[sergioljorge@hotmail.com](mailto:sergioljorge@hotmail.com)

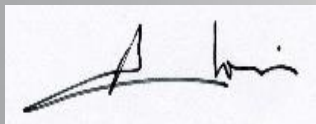
Parabéns pelas medalhas obtidas!

Contamos com a vossa participação no próximo Concurso Nacional de Aguardentes Não Vínicas Tradicionais Portuguesas.

Muito obrigada.

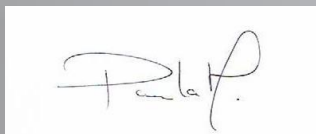
Santarém, 18 de Outubro de 2022

Ana Soeiro



Directora Executiva da QUALIFICA/origIn PORTUGAL

Paula Lourenço



Directora Adjunta do Concurso



7º Concurso Nacional de  
Aguardentes Não Vínicas  
Tradicionais Portuguesas

**Premiados 2022**