



8º Concurso Nacional de Aguardentes
Tradicionais Portuguesas

Premiados 2023



Melhor dos Melhores

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



Medalhas de Ouro





Medalha de Ouro

Aguardente de Medronho envelhecida

Aguardente nova com aroma e sabor a medronho.
Com uma aparência transparente cristalina.



Hotelpor

Herdade Monte Santos

7220-021 Alqueva

samuel.pacheco@museudomedronho.pt



Medalha de Ouro

Aguardente de Medronho

Produto incolor com aroma e ligeiro sabor a Medronho.



Sérgio Lopes Jorge

Rua Prof. Egas Moniz nº4

2380-575 Monsanto

sergioljorge@hotmail.com



Medalha de Ouro

Aguardente de Medronho

Aguardente de medronho produzida de forma tradicional (alambique), com aroma característico a medronho.



 **SILVAPA**

Silvapa, Lda

Rua José Antunes Martins S/n

6160-206 Madeirã

silvapa@sapo.pt



Medalha de Ouro

Aguardente de Medronho

Aguardente de medronho, feita exclusivamente a partir do fruto do medronheiro, apanhada à mão no Outono. Suave, elegante e com um aroma persistente a fruta madura.



Alma Orgânica Unipessoal Lda
Sobral, São Miguel
7630-592 São Teotónio
info@juniorjacques.pt



BALA

Alma Orgânica Unipessoal Lda

Sobral, São Miguel

7630-592 São Teotónio

info@juniorjacques.pt



Medalha de Ouro

Aguardente de Medronho

Aguardente de medronho, com aroma e sabor suaves.



**Ferraria
D'Alge**

Ferraria D'Alge

Parque Empresarial do Carameleiro, Lote 7
3260-362 Figueiró dos Vinhos

info@ferraria.pt



Medalhas de Prata





Medalha de Prata

Aguardente de Medronho

Aguardente nova com aroma e sabor a medronho.
Com uma aparência transparente cristalina.



Hotelpor

Herdade Monte Santos

7220-021 Alqueva

samuel.pacheco@museudomedronho.pt



Parabéns pelas medalhas obtidas!

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

Muito obrigada.

Santarém, 29 de Setembro de 2023

Ana Soeiro

Directora Executiva da QUALIFICA/origIn
PORTUGAL

Paula Moniz

Directora Adjunta do Concurso