

5º Concurso Nacional  
de Aguardentes Não  
Vínicas Tradicionais  
Portuguesas

Premiados  
2020/2021



5º Concurso Nacional de Aguardentes Não Vínicas  
Tradicionais Portuguesas

## Melhor dos Melhores e 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**



5º Concurso Nacional de Aguardentes Não Vínicas  
Tradicionais Portuguesas

Medalha de Ouro

Aguardente de Medronho

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



**Silvapa**

**Rua José Antunes Martins**

**6160-206 Madeirã**

**silvapa@sapo.pt**

 **SILVAPA**





5º Concurso Nacional de Aguardentes Não Vínicas  
Tradicionais Portuguesas

Medalha de Ouro

Aguardente velha de Medronho

Aguardente de Medronho envelhecida em cascos  
de carvalho francês durante três anos.

Aroma e sabor a medronho.



*Casa de  
medronho.  
Aguardente velha  
de medronho*



**MUSEU  
DO MEDRONHO**  
ALQUEVA - PORTUGAL

Hotelpor,Sa

Herdade Monte Santos

7220-021 Alqueva

[geral@museudomedronho.pt](mailto:geral@museudomedronho.pt)



5º Concurso Nacional de Aguardentes Não Vínicas  
Tradicionais Portuguesas

## Medalha de Prata

### Aguardente nova de Medronho

Aguardente nova com aroma e sabor a medronho.

Com uma aparência transparente cristalina.



**MUSEU  
DO MEDRONHO**  
ALQUEVA - PORTUGAL

**Hotelpor,Sa**  
**Herdade Monte Santos**

**7220-021 Alqueva**

**geral@museudomedronho.pt**



5º Concurso Nacional de Aguardentes Não Vínicas  
Tradicionais Portuguesas

Medalha de Prata

Aguardente de Figo

Produzida e envelhecida em cascos de carvalho, esta  
aguardente de figo cativa pela sua tonalidade, pelo  
seu aroma envolvente a figo e pelo paladar de  
excelência.



**Leonilda de Fátima Pereira da Silveira**

**Est. Regional, 39S.**

**Roque - Pico – Açores**

**9940-232 Sto Antonio**

**[anadegadesantana@gmail.com](mailto:anadegadesantana@gmail.com)**





5º Concurso Nacional de Aguardentes Não Vínicas  
Tradicionais Portuguesas

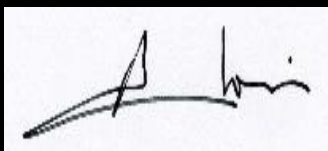
Parabéns a todos pelas medalhas obtidas!

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

Muito obrigada.

Santarém, 02 de Novembro de 2020

Ana Soeiro



Directora Executiva da QUALIFICA/oriGIn PORTUGAL

