



Anos 10 Year

Malvasia
Reserva Velha
750ml

DENOMINAÇÃO

Madeira D.O.P

CASTAS

Malvasia

ZONA DE CULTIVO E VINIFICAÇÃO

Uvas de diversas vinhas de qualidade da área do Arco de São Jorge. Uvas prensadas em prensa contínua. Interrupção da fermentação através da adição de álcool vínico (96%).

LOTE

Malvasia estagiado em Canteiro durante 10 anos em cascos de carvalho Francês. Para este lote seleccionamos vinhos dos nossos armazéns, cujas temperaturas estáveis ao longo do ano originaram este vinho com níveis de açúcar e acidez equilibrados.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 19,17 Vol.
Baumé: 4
Açúcares Totais: 101 g/l
Acidez Volátil: 0,87
Acidez Total: 6,85
pH: 3,48

SERVIÇO E GUARDA DO VINHO

Este vinho foi envelhecido em pipas e engarrafado no seu estado mais puro. Temperatura de serviço Recomendada entre 13° C /14°C. Deverá ser mantido em local seco e arejado. O vinho foi filtrado, não requer decantação e mantém-se em boas condições durante vários meses após a sua abertura

NOTAS DE PROVA E HARMONIAS

Dourado brilhante. Aromas florais, cítricos maduros, amêndoas e mel. Volumoso, macio e equilibrado, final longo e persistente.

Excelente como digestivo, bolos ricos em fruta, foie-gras, pudim de maracujá ou caramelo, fruta cristalizada e queijos.

DENOMINATION

Madeira D.O.P

GRAPE VARIETIES

Malvasia

VINEYARDS AND VINIFICATION

Grapes from various quality vineyards from São Jorge. Grapes were pressed in a continuous press. Arresting of fermentation takes place at the desired degree of sweetness by adding vinic alcohol (96%).

LOT

Malvasia aged in French oak casks for over 10 years by the Canteiro method. For this blend we selected wines from our warehouses with stable temperatures year round, originating well balanced wines in sugar and acidity.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Alcohol: 19,17 Vol.
Baume: 4
Total sugar: 101 g/l
Volatile Acidity: 0,87
Total Acidity: 6,85
pH: 3,48

SERVING & CELLARAGE

This wine was naturally aged in casks and bottled in its purest state. To show it at its best serve between 13°C/14°C. Should be kept in a cool dry place. This wine was filtered and does not require decanting. It was bottled ready for drinking and will keep well several months after opening.

TASTING NOTES AND HARMONIES

Bright gold colour. Floral aromas, ripe citrus, honey and almonds. Lots of depth and well balanced, full and persistent spicy.

Excellent as digestif, Christmas pudding, foie-gras, chocolate, crystallized fruits and cheese.