



Anos 10 Year

Sercial
Reserva Velha
750ml

DENOMINAÇÃO

Madeira D.O.P

CASTAS

Sercial

ZONA DE CULTIVO E VINIFICAÇÃO

Uvas de diversas vinhas de qualidade da área do Jardim da Serra e Ribeira da Janela. Uvas prensadas em prensa contínua. Interrupção da fermentação através da adição de álcool vínico (96%)

LOTE

Sercial estagiado em Canteiro entre 10 a 14 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: 19,22Vol.
Baumé: 0,4
Açúcares Totais: 45 g/l
Acidez Volátil: 0,78
Acidez Total: 7,45
pH: 3,52

SERVIÇO E GUARDA DO VINHO

Este vinho foi envelhecido em pipas e engarrafado no seu estado mais puro. Temperatura de serviço Recomendada entre 11° C /12°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

Nuances de ouro esverdeado. Aromas de frutos secos, pinho, resina, madeira e folha de laranjeira. Boca mineral, salgada, com uma acidez vincada e fresca. Final seco e quase interminável.

Excelente como aperitivo, salgados, azeitonas, sopa de cebola, salada de polvo, cogumelos salteados c/alho, ostras e queijos.

DENOMINATION

Madeira D.O.P

GRAPE VARIETIES

Sercial

VINEYARDS AND VINIFICATION

Grapes from various quality vineyards from Jardim da Serra and Ribeira da Janela. Grapes were pressed in a continuous press. Arresting of fermentation takes place at the desired degree of sweetness by adding vinic alcohol (96%)

LOT

Sercial aged in French oak casks from 10 up to 14 years by 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: 19,22Vol.
Baume: 0,4
Total sugar: 45 g/l
Volatile Acidity: 0,78
Total Acidity: 7,45
pH: 3,52

SERVING & CELLARAGE

This wine was naturally aged in casks and bottled in its purest state. To show it at its best serve between 11°C/12°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

Gold with green highlights Aromas of dried fruits, pine, woody, resin and orange leaf. Mineral, salty and heady acidity. Finish dry and fresh and has almost an endless end.

Excellent as an aperitif. with Oysters, French Onion Soup, Octopus Salad, Parmesan cheese, with sautéed mushrooms with garlic and Olives.