



## Delvino Reserva

Seco / Dry  
500ml

### DENOMINAÇÃO

Madeira D.O.P

**CASTAS**  
80% Tinta Negra  
20% Sercial

**ZONA DE CULTIVO E VINIFICAÇÃO**  
Uvas Tinta Negra de diversas vinhas de qualidade da área do Estreito de Câmara de Lobos e São Vicente e Sercial da zona do Jardim da Serra. Uvas prensadas em prensa pneumática. Interrupção da fermentação através da adição de álcool vínico (96%).

**LOTE**  
Tinta Negra e Sercial estagiado em Canteiro durante 5 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: 19,20% vol.  
Baumé: 0,15  
Açúcares totais: 45 g/l  
Acidez volátil: 0,54  
Acidez total: 5,50  
pH: 3,43

**SERVIÇO E GUARDA DO VINHO**  
Este vinho foi envelhecido em pipas e engarrafado no seu estado mais puro. Temperatura de serviço recomendada entre 11/12°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**  
Dourado claro.  
Sugestões a frutos secos, pistacho, citrinos e ervas.  
Persistente e com boa frescura no final de boca.

Excelente como aperitivo, salgados, azeitonas, tapas e queijos.

### DENOMINATION

Madeira D.O.P

**GRAPE VARIETIES**  
80% Tinta Negra  
20% Sercial

**VINEYARDS AND VINIFICATION**  
Tinta Negra Grapes from various quality vineyards located in Estreito de Câmara de Lobos and São Vicente and Sercial from Jardim da Serra. Grapes were pressed in a pneumatic press. Arresting of fermentation takes place at the desired degree of sweetness by adding vinic alcohol (96%).

**LOT**  
Tinta Negra and Sercial aged in French oak casks for 5 years by Canteiro method. For this blend we selected wines from our warehouses with stable temperatures year round that originate a very well balanced wine in sugar and acidity.

**TECHNICAL SPECIFICATIONS**  
Alcohol: 19,20% vol.  
Baumé: 0,15  
Total sugar: 45 g/l  
Volatile acidity: 0,54  
Total acidity: 5,50  
pH: 3,43

**SERVING & CELLARAGE**  
This wine was naturally aged in casks and bottled in its purest state. To show it at its best serve between 11/12°C and 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**  
Pale gold.  
Hints of dried fruit, pistachio, citric and fine herbs.  
Clean and persistent, long fresh finish.

Excellent as an aperitif, with olives, tapas and cheese.