



Malvasia Cândida 1990 Frasqueira

Fajã dos Padres
500ml

DENOMINAÇÃO
Madeira D.O.P

CASTAS
Malvasia Cândida

ZONA DE CULTIVO
Fajã dos Padres

LOTE
A Malvasia Cândida foi a primeira casta a ser plantada na Ilha da Madeira. O vinho Malvasia ali produzido logo se tornou o mais procurado e cobiçado entre todos. Este Malvasia 1990 constitui o segundo engarrafamento controlado de um vinho daquela propriedade. Como resultado do envelhecimento num casco antigo de carvalho americano, com capacidade de 300 litros, este vinho sofreu uma concentração constante e elevada ao longo dos anos, que se reflete na sua cor muito intensa e escura, que é acompanhada por uma acidez marcante no final de boca. Em Março de 2017, foram engarrafadas 360 unidades, todas individualmente numeradas.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 18,90% vol.
Baumé: 4,2
Açúcares totais: 108 g/l
Acidez total: 8,29
Acidez volátil: 1,20
pH: 3,46

SERVIÇO DO VINHO
Temperatura de serviço 16/18°C. Mantém-se em boas condições durante vários meses após a sua abertura.

NOTAS DE PROVA E HARMONIAS
Cor escura.
Bouquet com notas de chocolate, café tostado, madeira fumada, ameixa seca, pétala de rosa e uma nota intensa de laranja caramelizada. Paladar em camadas com sabores de compota de laranja e café. Doce delicado e frutado mostrando boa untuosidade, num acabamento polido e suave.

Excelente com bolos ricos em fruta.

DENOMINATION
Madeira D.O.P

GRAPE VARIETIES
Malvasia Cândida

VINEYARDS
Fajã dos Padres

LOT
Malvasia Cândida was the first vine to be planted on Madeira Island. The Malvasia wine produced in that area soon became the most sought and wanted by all. This Malvasia 1990 is the second controlled bottling made with its roots in that unique property. As a result of the aging in old American oak casks, with capacity for 300 liters, this wine suffered continuous and high concentration throughout the years, which is reflected in its intense and dark color that is accompanied by an elegant acidity in the end of the mouth. In March 2017, 360 bottles were filled, all individually numbered.

TECHNICAL SPECIFICATIONS
Alcohol: 18,90% vol.
Baumé: 4,2
Total sugar: 108 g/l
Total acidity: 8,29
Volatile acidity: 1,20
pH: 3,46

SERVING & CELLARAGE
Madeira wine should be kept vertically and in a cool dry place. Serve best 16°C or low room temperature 18°C. It will last and maintain in good condition several months once opened.

TASTING NOTES AND HARMONIES
Dark colour.
Multi-layered bouquet with chocolate, roasted coffee beans, smoked wood, prunes, scent of roses, and intensely candid orange. Layers of orange marmalade and coffee flavors. Delicate sweetness with fruity palate showing nice polished unctuousity and pleasant finish.

Excellent with rich fruit cakes and Christmas pudding.