



## Verdelho 1978 Frasqueira

750ml

**DENOMINAÇÃO**  
Madeira D.O.P

**CASTAS**  
Verdelho

**ZONA DE CULTIVO E VINIFICAÇÃO**  
Uvas de diversas vinhas de qualidade da área de Seixal e Ribeira da Janela. Uvas prensadas em prensa contínua. Interrupção da fermentação através da adição de álcool vínico (96%).

**LOTE**  
Actualmente, a nossa empresa é conhecida pela elegância dos vinhos que produz a partir de uvas selecionadas das nossas vinhas favoritas. Produzimos este Frasqueira que evoluiu de uma forma positiva em cascos antigos de carvalho Francês. Com este Verdelho Ricardo Diogo começou a aperceber-se do quão importante iriam ser as uvas da Costa Norte para a acidez dos seus futuros vinhos. Este Verdelho estagiou ao longo de 20 anos pelo método tradicional canteiro. Em Março de 2001 foram engarrafadas 1493 unidades de 750ml, todas individualmente numeradas.

**ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS**  
Álcool: 19,40% vol.  
Baumé: 2  
Açúcares totais: 73,3 g/l  
Acidez volátil: 0,95  
pH: 3,50

**SERVIÇO DO VINHO**  
O vinho Madeira deverá ser guardado em posição vertical. Este Frasqueira foi filtrado mas ao longo do tempo em garrafa poderá formar um ligeiro depósito. Recomendamos que o sirva a temperatura ambiente 16/18°C. Mantém-se em boas condições durante vários meses após a sua abertura.

**NOTAS DE PROVA**  
Cor dourada.  
Notas de frutos secos, caramelo, chocolate branco, num fundo cítrico e ligeira especiaria. Elegante na boca e uma acidez bem equilibrada. Final suave e fresco.

Excelente como aperitivo.

**DENOMINATION**  
Madeira D.O.P

**GRAPE VARIETIES**  
Verdelho

**VINEYARDS AND VINIFICATION**  
Grapes from various quality vineyards of Seixal 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**  
Barbeito family still continues to preserve the traditional methods of making and aging Madeira wine. Our company is known for the elegance of its wines from grapes selected from our favourite vineyards. This Frasqueira aged beautifully over 20 years in old French oak casks by the traditional *canteiro* method. This Verdelho made Ricardo Diogo realize the importance of the grapes from the North Coast for the acidity in his wines. In March 2001, 1493 bottles of 750ml have been filled, all individually numbered.

**TECHNICAL SPECIFICATIONS**  
Alcohol: 19,40% vol.  
Baumé: 2  
Total sugar: 73,3 g/l  
Volatile acidity: 0,95  
pH: 3,50

**SERVING & CELLARAGE**  
Madeira wine should be kept vertically and in 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**  
Gold Colour.  
Notes of dried fruits, white chocolate, caramel and spiced citrus background. Elegant and well balanced acidity. Silky fresh finish.

Excellent as an aperitif.