



Verdelho 1981 Frasqueira

500ml

DENOMINAÇÃO
Madeira D.O.P

CASTAS
Verdelho

ZONA DE CULTIVO E VINIFICAÇÃO
Costa Norte - Seixal and Ribeira da Janela. Prensagem mecânica. A fermentação é interrompida com a adição de álcool vínico (96%).

LOTE
Em novembro de 1981, a parte clara do vinho foi separado das borras. Em fevereiro de 1982, o vinho foi transferido para barris de carvalho francês com mais de 60 anos de idade, onde amadureceu naturalmente (método tradicional do canteiro). Em Outubro de 2004, selecionamos 2 barris de 450 litros cada e, em abril de 2005, enchemos 900 garrafas de 500 ml e 360 garrafas de 750 ml.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 20,30% vol.
Baumé: 2,3
Açúcares totais: 79,8 g/l
Acidez volátil: 0,89
pH: 3,32

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 dourado com reflexos laranja.
Notas de frutos secos, chocolate branco, num fundo cítrico e ligeira especiaria. Elegante na boca e uma acidez bem equilibrada. Final suave, leve e fresco.

Excelente como aperitivo.

DENOMINATION
Madeira D.O.P

GRAPE VARIETIES
Verdelho

VINEYARDS AND VINIFICATION
North Coast - Seixal and Ribeira da Janela. Mechanical pressing. Fermentation is stopped with the addition of vinic alcohol (96%).

LOT
In November 1981 the clear part of the wine was separated from the lees. In February 1982 the wine was transferred into french oak casks with more than 60 years of age where it matured naturally traditional *canteiro* method. In October 2004 we selected 2 casks of 450 liters each and in April 2005 we filled 900, 500ml bottles and 360, 750ml bottles.

TECHNICAL SPECIFICATIONS
Alcohol: 20,30% vol.
Baumé: 2,3
Total sugar: 79,8 g/l
Volatile acidity: 0,89
pH: 3,32

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

TASTING NOTES
Gold with orange highlights. Notes of dried fruits, white chocolate and spiced citrus background. Elegant and well balanced acidity. Finish silky, light and fresh.

Excellent as an aperitif.