



Bastardo Três Pipas

Reserva Velha
 Meio Seco / Medium Dry
 500ml

DENOMINAÇÃO
 Madeira D.O.P

CASTAS
 Bastardo

ZONA DE CULTIVO
 São Jorge, Costa Norte.

LOTE
 O Bastardo esteve extinto na Madeira durante muitos anos. A sua recuperação deveu-se a Teófilo Cunha que, em 2004, plantou de novo vinhas daquela casta nas terras da sua família em São Jorge, no Norte da ilha. Ricardo Diogo vindimou o Bastardo pela primeira vez em 2007. Desde então com as uvas que todos os anos davam entrada na adega estava decidido a experimentar o máximo possível e, por essa razão, cada vinificação efectuada acrescentou sempre algo de novo aos seus conhecimentos. Para este lote Reserva Velha juntou três vinhos, o primeiro de Curtimenta do ano 2010 e outros dois de Bica Aberta dos anos 2009 e 2011 que deram origem a 2.139 garrafas todas elas numeradas.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
 Álcool: 19,10% Vol.
 Baumé: 1,9
 Açúcares Totais: 64 g/l
 Acidez Volátil: 0,72
 Acidez Total: 6,92
 pH: 3,57

SERVIÇO E GUARDA DO VINHO
 Temperatura de serviço recomendado entre 12/13°C. 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
 Cor ouro velho.
 Notas florais, cítrico maduro, compota de fruta amarela, folha seca e nozes. Paladar fresco ligeiramente picante, envolvendo toda a boca com uma acidez vibrante e precisa. Sabor suave de alperce num final fresco e elegante.

Excelente como aperitivo, açorda de peixe, ovas de espada, peixe marinado e/ou fumado.

DENOMINATION
 Madeira D.O.P

GRAPE VARIETIES
 Bastardo

VINEYARDS
 São Jorge, North Coast.

LOT
 Bastardo was extinct in Madeira for many years. Its recovery was due to Teófilo Cunha, who in 2004 planted vineyards of that variety on his family's lands in São Jorge, situated on the north of the island. Ricardo Diogo's first Bastardo harvest took place in 2007. With the grapes that came into the winery every year, he was determined to experiment as much as possible, and, for this reason, every vinification contributed to enhance his knowledge. In this Old Reserve blend, three wines were added, the first by skin maceration from the year 2010 and the other two by direct pressing from the years 2009 and 2011 that resulted in 2.139 bottles all numbered.

TECHNICAL SPECIFICATIONS
 Alcohol: 19,10% Vol.
 Baumé: 1,9
 Total Sugar: 64 g/l
 Volatile Acidity: 0,72
 Total Acidity: 6,92
 pH: 3,57

SERVING & CELLARAGE
 Best served between 12/13°C. This wine was filtered and does not require decanting. It will last & maintain in good condition several months once opened.

TASTING NOTES & HARMONIES
 Old gold colour.
 Floral notes, ripe citrus, yellow fruit jam, dried leaf and nuts. Slightly spicy fresh palate, involving the entire mouth with a vibrant and precise acidity. Smooth apricot flavor in a fresh and elegant finish.

Excellent as an appetizer, fish stew, Espada fish fried eggs, marinated and/or smoked fish.