



Malvasia Anos 20 Years

Lote 14050
750ml

DENOMINAÇÃO
Madeira D.O.P

CASTAS
Malvasia

ZONA DE CULTIVO E VINIFICAÇÃO
Uvas de São Jorge e da Fajá dos Padres (20%). Uvas prensadas através de pisa a pé. Interrupção da fermentação através da adição de álcool vínico 96%.

LOTE
Ricardo Diogo produziu o seu primeiro Malvasia de 20 anos, em 2001, sendo este o oitavo lote que faz desde então. É sempre um enorme desafio fazer este vinho e nunca deixa de ser um grande exercício de reflexão. De vinhos que se acabam, também se fazem outros como é o caso deste malvasia, lote 14050, estagiado em pipas de carvalho francês pelo processo canteiro. Exuberante e moderado no nariz, seguido de uma explosão de sabores elegantes com realce para a longa acidez no final de boca. Foram engarrafadas 1.061 unidades, todas individualmente numeradas.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
 Álcool: 20,00% Vol.
 Baumé: 4,1
 Açúcares Totais: 98,6 g/l
 Acidez Volátil: 1,2
 Acidez Total: 8,04
 pH: 3,36

SERVIÇO DO VINHO
O vinho deverá ser decantado e servido a uma temperatura ambiente 14/16°C. Mantém-se em boas condições durante vários meses após a sua abertura.

NOTAS DE PROVA E HARMONIAS
Cor dourado com nuances esverdeadas. Notas frescas de pinho, alguma especiaria, nozes, manteiga de amendoim, toffee e fumados. Palato doce picante e equilibrado. Final longo e fresco.

Excelente como digestivo e com bolo de banana e canela, e queijos fortes.

DENOMINATION
Madeira D.O.P

GRAPE VARIETIES
Malvasia

VINEYARDS AND VINIFICATION
Grapes from São Jorge and Fajá dos Padres (20%). The must was obtained through foot treading. Arresting of fermentation takes place at the desired degree of sweetness by adding vinic alcohol (96%).

LOT
In 2001, Ricardo Diogo produced his first 20 years old Malvasia. This is his eighth blend since then but, he always faces a great challenge when the time comes to produce another lot as it requires much reflection. The ending of some of these old wines represent the birth of others which is the case of this 20 year old Malvasia lot 14050, aged in French oak casks by canteiro process. This lush wine has a moderate impact on the nose followed by an explosion of elegant flavours where the long acidity at the end of the mouth really stands out. We bottled 1.061 units, all individually numbered.

TECHNICAL SPECIFICATIONS
 Alcohol: 20,00% Vol.
 Baumé: 4,1
 Total Sugar: 98,6 g/l
 Volatile Acidity: 1,2
 Total Acidity: 8,04
 pH: 3,36

SERVING & CELLARAGE
Decanting is recommended, served best at 14°C or low room temperature 16°C. It will last & maintain in good condition several months once opened.

TASTING NOTES AND HARMONIES
Gold color and greenish hints. Notes of pine, some spice, nuts, peanut butter, toffee and smoke. Sweet spiced palate, racy acidity and a long, fresh finish.

Excellent as a digestif, with banana & cinnamon cake. and with strong cheese.