



Malvasia Anos 20 Years

Lote 18143
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.

LOTE
Tal como os anteriores, este Malvasia 20 anos resultou de um exercício de reflexão. Ricardo Diogo procura sempre escolher os Malvasias que mais gosta sendo alguns deles os últimos litros que ainda restam nos cascos. Uma vez mais optou pelo loteamento de vinhos mais jovens com outros mais velhos conseguindo assim, neste casamento de gerações bem distintas, um vinho que apresenta um impacto inicial algo moderado no nariz seguido de uma explosão de elegantes sabores com realce para a longa acidez no final de boca. Em Junho 2018, foram engarrafadas 561 unidades, todas individualmente numeradas.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 19,15% Vol.
Baumé: 4
Açúcares Totais: 90 g/l
Acidez Volátil: 0,9
Acidez Total: 8,38
pH: 3.27

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 dourada com laivos esverdeados.
Bouquet aberto e especiado, nota de madeira discreta, caramelo salgado, uva em passa, figos secos, canela e noz-moscada. Sabor intenso a fruta em passa, doce picante e uma acidez equilibrada. Agridoce persistente, num final fresco e elegante.

Excelente como digestivo, acompanha bem 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.

LOT
As with the previous blends, this Malvasia 20 year old is the result of a long period of reflection. Ricardo Diogo always looks for his favourite and most balanced wines amongst his inventories, some of them being the last liters left in the casks. Once again, he chose to blend younger wines with older ones. From this marriage of distinct generations, he obtained a wine that at the beginning has a moderate impact on the nose followed by an explosion of elegant flavours where the long acidity at the end of the mouth plays a very important role. In June 2018, 561 bottles were filled, all individually numbered.

TECHNICAL SPECIFICATIONS
Alcohol: 19,15% Vol.
Baumé: 4
Total Sugar: 90 g/l
Volatile Acidity: 0,9
Total Acidity: 8,38
pH: 3.27

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 Bright Color with green highlights.
Full spiced bouquet, woody hint, butterscotch, raisins, prunes, dried figs, cinnamon and nutmeg.
Intense flavors of raisins and spiced candies. Full-body wine, yet with a nice acidity for balance and an elegant bittersweet finish.

Excellent as a digestif, also pairs well with strong cheese.