



Malvasia Anos 40 Years

Vinho do Reitor
750ml

DENOMINAÇÃO
Madeira D.O.P

CASTAS
Malvasia

ZONA DE CULTIVO E VINIFICAÇÃO
Uvas de qualidade de São Jorge. Mosto obtido pelo método tradicional de pisa a pé. Interrupção da fermentação através da adição de álcool vínico (96%).

LOTE
Ângelo Augusto da Silva nasceu em 1896, em São Vicente, na Ilha da Madeira. Licenciou-se em Ciências Matemáticas pela Universidade de Coimbra e iniciou a sua actividade profissional em Aveiro. Foi nomeado reitor do Liceu Jaime Moniz em 1924 e novamente em 1930, cargo que exerceu até ao limite da idade. Para esta homenagem Ricardo Diogo escolheu, de entre os seus favoritos, os melhores vinhos da casta Malvasia envelhecidos nos nossos armazéns ao longo dos últimos 40 anos, pelo método tradicional de Canteiro, aos quais adicionou outros ainda muito mais velhos. Em Agosto de 2018, foram engarrafadas 717 unidades, individualmente numeradas.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 19,60% Vol.
Baumé: 3,9
Açúcares Totais: 94 g/l
Acidez Volátil: 1,32
Acidez Total: 9,40
pH: 3,26

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 Âmbar.
Bouquet com notas de cedro velho, ligeiro iodo, chocolate negro, nozes tostadas, ameixa seca, canela, caril e cravinho. Na boca, fusão de sabores frescos e mentolados, com acidez energética e equilibrada. Final agridoce e frescura quase interminável.

Excelente como digestivo, acompanha bem queijos fortes.

DENOMINATION
Madeira D.O.P

GRAPE VARIETIES
Malvasia

VINEYARDS AND VINIFICATION
Quality grapes of São Jorge. The must was obtained through foot treading. Arresting of fermentation takes place at the desired degree of sweetness by adding vinic alcohol (96%).

LOT
Ângelo Augusto da Silva was born in 1896, in São Vicente, on Madeira Island. He graduated in Mathematical Sciences at the University of Coimbra and began his professional activity in Aveiro. He was appointed dean of the Liceu Jaime Moniz in 1924 and again in 1930, a post he held until reaching the age limit. For this tribute Ricardo Diogo chose, amongst his favourites, the best Malvasia wines aged in our warehouses over the last 40 years, by the traditional Canteiro method, to which he added much older ones. In August 2018, 717 bottles were filled, all individually numbered.

TECHNICAL SPECIFICATIONS
Alcohol: 19,60% Vol.
Baumé: 3,9
Total Sugar: 94 g/l
Volatile Acidity: 1,32
Total Acidity: 9,40
pH: 3,26

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
Amber Colour.
Bouquet with notes of old cedar, light iodine, dark chocolate, nutty, prunes, cinnamon, curry and cloves. The palate shows a fusion of fresh and mentholated flavors, with an energetic and balanced acidity. Bittersweet finish and almost an endless freshness.

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