



VB Reserva

Lote 2
 Casks 12 d+46 a
 Meio Seco / Medium Dry
 500ml

DENOMINAÇÃO
 Madeira D.O.P

CASTAS
 Verdelho e Boal

ZONA DE CULTIVO
 Uvas de diversas vinhas de qualidade. Verdelho da área de São Vicente e Boal dos Prazeres. Uvas prensadas em prensa pneumática. Interrupção da fermentação através da adição de álcool vínico. (96%) Vinho envelhecido em cascos de carvalho francês segundo o processo tradicional de *Canteiro*.

LOTE
 Em 2007, Ricardo Diogo escolheu o casco 12 (Verdelho 2001) e o 46 (Boal 2003). Desta vez decidiu que não iria se preocupar em fazer o “blend” com partes iguais. Assim, juntou os 610 litros do casco 12 com os 540 do casco 46. Pretendia para este VB, a delicadeza e acidez do verdelho e do Boal 2003 queria a sua forte estrutura. Foram engarrafadas apenas 2118 garrafas.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
 Álcool: 19,64% Vol.
 Baumé: 2,2
 Açúcares Totais: 73 g/l
 Acidez Volátil: 0,64
 pH: 3,45

SERVIÇO DO VINHO
 Servir a uma temperatura entre 11/12°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 dourada.
 Aromas com frutas cítricas assadas, nariz de fumaça palato macio, de textura cremosa, limão ácido, limão cozido, damasco ácido com acidez média; final longo.

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

DENOMINATION
 Madeira D.O.P

GRAPE VARIETIES
 Verdelho & Boal

VINEYARDS
 Grapes from various quality vineyards. Verdelho from São Vicente and Boal from Prazeres. Grapes were pressed in a pneumatic press. Arresting of fermentation takes place at the desired degree of sweetness by adding vinic alcohol. (96%) This wine was aged in casks of French oak in the traditional *Canteiro* method.

LOT
 In 2007, Ricardo Diogo chose casks 12 (2001 Verdelho) and 46 (2003 Boal). This time, he decided not to worry about blending the wines in equal parts. Thus, 610 litres from cask 12 was blended with 540 litres from cask 46. For this VB he wanted the delicateness and acidity of the 2001 Verdelho and the strong structure of the 2003 Boal. We bottled 2118 bottles all individually numbered

TECHNICAL SPECIFICATIONS
 Alcohol: 19,64% Vol.
 Baumé: 2,2
 Total Sugar: 73 g/l
 Volatile Acidity: 0,64
 pH: 3,45

SERVING & CELLARAGE
 Serve best at 11/12°C.
 This wine was filtered and does not require decanting; it will last & maintain in good condition several months once opened.

TASTING NOTES & HARMONIES
 Gold colour.
 Nice aromas of tart baked citrus, smoke nose; soft, creamy textured, tart lemon, baked lemon, tart apricot palate with medium acidity; long finish.

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