



VB Reserva

Lote 4
 Seco / Dry
 500ml

DENOMINAÇÃO
 Madeira D.O.P

CASTAS
 Verdelho e Boal

ZONA DE CULTIVO
 Verdelho de diversas vinhas de qualidade dos Prazeres e São Vicente, Boal da área do Campanário. Uvas prensadas em prensa contínua.

LOTE
 Depois dos três lotes produzidos anteriormente resolvemos alterar o estilo do VB passando a utilizar vinhos mais jovens e tornar este lote 4 mais seco. Este VB é o primeiro onde o Boal predomina sobre o Verdelho, numa proporção de 66% para 34%. Na preparação deste lote 4, Ricardo Diogo escolheu dois cascos de Boal 2008, um deles mais concentrado, com apenas 170 litros (reforçando a estrutura e acidez). Àquela mistura juntou um Verdelho 2010 extra-seco, com aroma muito intenso, que aumentou a exuberância do lote. Em Março de 2016, foram engarrafadas 1560 unidades.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
 Álcool: 18,40% Vol.
 Baumé: 1,2
 Açúcares Totais: 52 g/l
 Acidez Volátil: 0,50
 Acidez Total: 6,29
 pH: 3,48

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 leve dourada.
 Aroma fresco, exuberante e bem mineral, chá verde, mango e casca de limão. Puro e energético na boca deixando uma secura firme e fresca, num final harmonioso, consistente e macio.

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

DENOMINATION
 Madeira D.O.P

GRAPE VARIETIES
 Verdelho & Boal

VINEYARDS
 Verdelho grapes from various quality vineyards from Prazeres and São Vicente, Boal from Campanário. Grapes pressed in a continuous press.

LOT
 After the three previous wines of this kind, we decided to change the VB style and started adding younger wines to increase dryness in this fourth release. This VB is the first to show the Boal predominance over Verdelho, in a proportion of 66% to 34%. During the preparation of this VB Lot 4, Ricardo Diogo chose two casks of Boal from 2008 with only 170 liters therefore higher in concentration (reinforcing the structure and acidity). To that blend, an extra-dry Verdelho was added from 2010, with an intense aroma, that increased the exuberance of this wine. In March 2016, 1560 bottles have been filled.

TECHNICAL SPECIFICATIONS
 Alcohol: 18,40% Vol.
 Baumé: 1,2
 Total Sugar: 52 g/l
 Volatile Acidity: 0,50
 Total Acidity: 6,29
 pH: 3,48

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 AND HARMONIES
 Light gold colour.
 Exuberant and fresh aromas, good mineral, green tea, mango and lemon zest, so pure and energetic, leaving a firm and fresh dryness. Harmonious, consistent soft end.

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