



Malvasia Colheita 2000

Casco único
Single cask 225 D+E
500ml

DENOMINAÇÃO
Madeira D.O.P

CASTAS
Malvasia

ZONA DE CULTIVO E VINIFICAÇÃO
Uvas de diversas vinhas de qualidade da área de São Jorge. Uvas prensadas em prensa contínua.

LOTE
O ano 2000 foi um dos que produziu melhores vinhos da casta Malvasia na última década. Provar os Malvasia daquele ano é um prazer indescritível e escolher um deles é um enorme desafio, onde a intuição continua a ser um factor determinante. Este é o sexto casco único de Malvasia 2000. O casco 225 mostra toda a exuberância da casta e uma acidez que se prolonga no final de boca. Em Setembro de 2014, foram engarrafadas 1.036 unidades, individualmente numeradas.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 18,86% vol.
Baumé: 4,1
Açúcares totais: 110 g/l
Acidez volátil: 0,84
Acidez total: 6,66
pH: 3,41

SERVIÇO E GUARDA DO VINHO

Este vinho foi envelhecido em pipas e engarrafado no seu estado mais puro. Para desfrutar em pleno, recomendamos que o sirva a uma temperatura entre 13/14°C. Deverá ser mantido em local seco e arejado. O vinho foi filtrado, não requer decantação e mantém-se em boas condições durante vários meses após a sua abertura.

NOTAS DE PROVA
Cor leve dourado.
Aroma suave a tostado, fruta branca seca e casca de limão num fundo bem melado.
Paladar agridoce e uma acidez macia bem envolvente. Final equilibrado e muito elegante.

Excelente como digestivo, com pudim de maracujá e bolos de pão-de-ló.

DENOMINATION
Madeira D.O.P

GRAPE VARIETIES
Malvasia

VINEYARDS AND VINIFICATION
Grapes from various quality vineyards from São Jorge in the north coast. Grapes were pressed in a continuous press.

LOT
2000 was one of the best years from the last decade for wines made from the Malvasia grape. It is truly a great pleasure to taste these wines and choosing one represents an enormous challenge in which intuition is the key when making the final decision. This is the sixth single cask of Malvasia 2000. Cask 225 immediately caught my attention, showcasing all of the exuberance of this grape, and an acidity that keeps growing and lingers in the mouth. In September 2014, 1.036 units have been filled, all individually numbered.

TECHNICAL SPECIFICATIONS
Alcohol: 18,86% vol.
Baumé: 4,1
Total sugar: 110 g/l
Volatile acidity: 0,84
Total acidity: 6,66
pH: 3,41

SERVING & CELLARAGE

This wine was naturally aged in cask and bottled in its purest state. To show it at its best, serve between 13/14°C. This wine was filtered and does not require decanting. It will last and maintain in good condition several months once opened.

TASTING NOTES

Pale gold colour.
Light toast, white dried fruit and mellowed lemon zest background.
Smooth bittersweet taste and a crispy acidity towards an elegant end.

Excellent as a digestif,
With cakes, passion fruit pudding, Foie-gras and zabaglione.