



## Malvasia Colheita 2004

Casco único  
Single cask 132 A+D  
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 casco 132 destacou-se por apresentar duas características que não abdicamos nos nossos vinhos, elegância e acidez, as quais foram decisivamente influenciadas pelo fato do casco ter permanecido em dois armazéns com temperaturas médias anuais distintas (a+d). Até final de 2008, as altas temperaturas do armazém "a" contribuíram para uma boa e rápida concentração. Em 2009, a transferência do casco para o armazém "d", muito mais fresco, permitiu um abrandamento na concentração do açúcar, evidenciando a acidez, dando origem a um vinho com bom equilíbrio. Em Junho 2018, foram engarrafadas 1 118 unidades, todas individualmente numeradas.

**ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS**  
Álcool: 19,07% vol.  
Baumé: 3,6  
Açúcares totais: 98 g/l  
Acidez volátil: 0,50  
Acidez total: 7,22  
pH: 3,25

**SERVIÇO E GUARDA DO VINHO**  
Temperatura de serviço recomendada 13/14°C.

**NOTAS DE PROVA**  
Cor Dourada.  
Aroma de uva em passa, casca de laranja, chocolate branco, nozes e ligeiro terroso conferindo-lhe nariz bem fresco. Fruta tropical madura num palato delicado. Doce bem envolvente, acidez sedosa e pura.

Excelente como digestivo, acompanha muito bem sobremesas e queijos.

**DENOMINATION**  
Madeira D.O.P

**GRAPE VARIETIES**  
Malvasia

**VINEYARDS AND VINIFICATION**  
Grapes from São Jorge, (north coast). Grapes were pressed in a continuous press.

**LOT**  
The Cask 132 stood out by showing two characteristics that are indispensable in our wines, elegance and acidity, which were influenced by the fact that the wine remained aging in two warehouses where average temperatures are significantly different (a + d). Until the end of 2008, the high temperatures of warehouse "a" originated a good and rapid concentration. In 2009, the cask was transferred to a cooler warehouse ("d") which allowed a decrease in sugar concentration thus emphasizing the acidity and originating a well-balanced wine. In June 2018, 1 118 bottles have been filled, all individually numbered.

**TECHNICAL SPECIFICATIONS**  
Alcohol: 19,07% vol.  
Baumé: 3,6  
Total sugar: 98 g/l  
Volatile acidity: 0,50  
Total acidity: 7,22  
pH: 3,25

**SERVING & CELLARAGE**  
Serve best between 13/14°C.  
It will last and maintain in good condition several months once opened.

**TASTING NOTES**  
Gold colour.  
Aroma of raisins, orange peel, white chocolate, walnuts and light earthy giving it a very fresh nose. Ripe tropical fruit on the delicate palate. Sweet well wrapped in a silky and pure acidity.

Excellent as a digestif, pairs well with dessert and cheese.