



Malvasia Colheita 2005

Casco único
Single cask 133 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
Esta é a primeira vez que escolhemos um Malvasia de 2005 para um novo Colheita de casco único. O casco 133 destacou-se por apresentar duas características que não abdicamos nos nossos vinhos, a elegância e a acidez. Estas foram decisivamente influenciadas pelo fato do casco ter permanecido em dois armazéns com condições de maturação idênticas (d+e) com temperaturas elevadas no Verão e relativamente baixas no Inverno. Este último fator permitiu o abrandamento da concentração, que se registava nos meses quentes do ano, evidenciando a acidez e dando origem a um vinho muito equilibrado. Em Julho de 2016, foram engarrafadas 903 unidades, todas individualmente numeradas.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 18,80% vol.
Baumé: 3,9
Açúcares totais: 99 g/l
Acidez volátil: 0,72
Acidez total: 7,27
pH: 3,34

SERVIÇO E GUARDA DO VINHO
Temperatura de serviço recomendada entre 13/14°C. Mantém-se em boas condições durante vários meses após a sua abertura.

NOTAS DE PROVA
Cor Dourada.
Boa concentração de aromas, frutos secos, florais, caramelo, nozes verdes e notas salgadas. Boa estrutura num paladar doce picante, fresco e equilibrado. Médio longo e com a acidez no ponto.

Excelente como digestivo, acompanha muito bem sobremesas e queijos.

DENOMINATION
Madeira D.O.P

GRAPE VARIETIES
Malvasia

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

LOT
This is the first time we choose a Malvasia from 2005 for a new Colheita Single Cask. Cask 133 stood out by showing two characteristics that are indispensable in our wines, elegance and acidity which were influenced by the fact that the wine was aged in two warehouses with similar maturation conditions (d+e). Both have temperatures that are really high during summer and significantly lower in winter. The latter allowed a decrease in the concentration, thus emphasizing acidity and originating a well-balanced wine. In July 2016, 903 bottles have been filled, all individually numbered.

TECHNICAL SPECIFICATIONS
Alcohol: 18,80% vol.
Baumé: 3,9
Total sugar: 99 g/l
Volatile acidity: 0,72
Total acidity: 7,27
pH: 3,34

SERVING & CELLARAGE
Serve best at 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
Gold Colour.
Good concentration of aromas, dried fruits, floral, caramel, green nuts and salty notes. Well-structured wine with a sweet spicy taste, balanced and fresh. Medium long finish with an accurate acidity.

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