



Malvasia Colheita 2000

Casco único
Single cask 721 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 envelhecimento deste vinho
teve lugar num tonel antigo de
carvalho francês, com início em
Março de 2001, no armazém
Afonso (d) até meados de 2008
pelo processo natural de
canteiro. Nesse ano,
transferimos o tonel e foi o
factor determinante para que o
processo de concentração anual
tivesse diminuído, evitando que
perdesse a sua elegância e
frescura no final de boca. Em
Setembro de 2012 foram
engarrafadas 1.116 unidades,
individualmente numeradas.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 18,50% vol.
Baumé: 4
Açúcares totais: 109 g/l
Acidez volátil: 0,66
pH: 3,36

**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 dourada.
Casta pronunciada envolvida
em mel com aromas de
amêndoa, alperce e ameixa seca.
Paladar doce e sedoso de
amêndoa amarga. Final de boca
fresco e macio.

Excelente como digestivo,
bolos, tartes, pudim de
maracujá, foie-gras, chocolate e
zabaglione.

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
Its aging took place in an old
French oak cask, at the
warehouse Afonso (d) until mid-
2008. In that year, we
transferred the cask and the
wine to the new winery
warehouse (e), factor which
contributed to the decrease of
the annual concentration
process thus avoiding the loss
of the wine's elegance and great
freshness in the mouth. From
this Malvasia 2000, we filled
1.116 bottles, all individually
numbered, in September 2012.

TECHNICAL SPECIFICATIONS
Alcohol: 18,50% vol.
Baumé: 4
Total sugar: 109 g/l
Volatile acidity: 0,66
pH: 3,36

SERVING & CELLARAGE
This wine was naturally aged in
cask and bottled in its purest
state. To show it at its best,
serve between 13°C and low
room temperature 14°C. If you
get a chance to aerate the wine,
it will help the Madeira to show
its best features. 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.
Ripe raisins wrapped in honey.
Hints of dried almond, apricot
and plums. Silky and quite
engaging in a sweet bitter
almond taste. Long, fresh and
smooth.

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