



Malvasia Colheita 1993

Casco único
Single cask 3 a
500ml

DENOMINAÇÃO
Madeira D.O.P

CASTAS
Malvasia

ZONA DE CULTIVO E VINIFICAÇÃO
Uvas de qualidade da área de São Jorge. Uvas prensadas em prensa contínua. Interrupção da fermentação através da adição de álcool vínico (96%).

LOTE
Em 1946, Mário Barbeito, fundou a nossa pequena empresa com o objetivo de produzir vinhos Madeira de qualidade, alguns em quantidades limitadas. Desde sempre, a acidez dos vinhos tem um enorme peso nas nossas escolhas e este Malvasia não foi exceção.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 18,50% vol.
Baumé: 4
Açúcares totais: 101 g/l
Acidez volátil: 0,72
pH: 3,30

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 e amêndoa, alperce e ameixa seca, sultanas e Caramelo. Paladar doce e sedoso de amêndoa amarga. Final de boca fresco e macio.

Excelente como digestivo, bolos de fruta, pão-de-ló de laranja, chocolates, sorvete de mango, fruta cristalizada e queijos.

DENOMINATION
Madeira D.O.P

GRAPE VARIETIES
Malvasia

VINEYARDS AND VINIFICATION
Grapes from São Jorge Vineyards. Grapes were pressed in a continuous press. Arresting of fermentation takes place at the desired degree of sweetness by adding vinic alcohol (96%).

LOT
In 1946, Mário Barbeito, founded our small company with the aim of producing quality Madeira wines, some in limited quantities. The acidity of wines has always weighed heavily in our choices and this Malvasia was no exception.

TECHNICAL SPECIFICATIONS
Alcohol: 18,50% vol.
Baumé: 4
Total sugar: 101 g/l
Volatile acidity: 0,72
pH: 3,30

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. 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.
Pronounced grape variety wrapped in honey and almond, apricot and prune, sultanas and caramel. Sweet and silky taste of bitter almond. Fresh and soft aftertaste.

Excellent as a digestif.
Rich fruit or sponge orange cakes, chocolate, mango sorbet, crystallized fruit and cheese.