



## Malvasia Colheita 2001

Casco único  
Single cask 727 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**  
Este vinho iniciou o seu envelhecimento no armazém Afonso (d) e desde Setembro de 2008, esteve a envelhecer no armazém (e) da nova adega Ricardo Diogo recorda-se da primeira vez que provou este vinho, com apenas um ano de casco, ainda em 2003 onde nos seus aromas primários predominava o pêssego. Actualmente, o vinho encontra-se com uma elegância enorme e a habitual acidez, que tanto valorizamos e de que não abdicamos nos nossos vinhos. Em Setembro 2011 engarrafamos 978 unidades de 500ml todas individualmente numeradas.

**ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS**  
Álcool: 18,72% vol.  
Baumé: 4  
Açúcares totais: 102 g/l  
Acidez volátil: 0,96  
pH: 3,46

**SERVIÇO E GUARDA DO VINHO**  
Temperatura de serviço recomendada 13/14°C. Este vinho foi filtrado, não requer decantação, mantendo-se em boas condições durante vários meses após a sua abertura.

**NOTAS DE PROVA**  
Dourado esverdeado.  
Notas de fruta cristalizada, mel, cera, cítricos maduros e urze seco num fundo fumado. Sabor melado e envolvente, acidez redonda num final longo, suave e refrescante.

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

**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 wine began aging at the Afonso (d) warehouse and since 2008 has been aging in our new winery warehouse (e). Ricardo Diogo recalls the first few times he tasted this wine, the intense peach aromas amazed him. Today, we are faced with a wine that is very elegant with the usual acidity that we so much value and never abdicate in our wines. In September of 2011 we bottled 978 units of 500ml all individually numbered.

**TECHNICAL SPECIFICATIONS**  
Alcohol: 18,72% vol.  
Baumé: 4  
Total sugar: 102 g/l  
Volatile acidity: 0,96  
pH: 3,46

**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 with green tinges. Candied fruit notes, honey, waxy, ripe citrus and dried heather in a smoked background. Luscious savors and engaging, very round acidity in a long, smooth and refreshing finish.

Excellent as a digestif. It pairs well with passion fruit pudding, chocolate and fruit sponge cake.