



## Malvasia Colheita 2002

Casco único  
Single cask 260 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**  
Em 1946, Mário Barbeito, fundou a nossa pequena empresa com o objetivo de produzir vinhos Madeira de qualidade, alguns em quantidades limitadas. Nos últimos anos temos vindo a engarrafar Cascos Únicos de Malvasia das colheitas de 2000 e 2001. Desde sempre, a acidez dos vinhos tem um enorme peso nas escolhas de Ricardo Diogo e este Malvasia não foi excepção. Em Junho 2013, foram engarrafadas 1209 unidades, todas individualmente numeradas.

**ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS**  
Álcool: 18,26% vol.  
Baumé: 4,1  
Açúcares totais: 105,7 g/l  
Acidez volátil: 0,84  
pH: 3,37

**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**  
Cor dourada.  
Aroma a passas, figos, caramelo e flor de laranjeira. Na boca tem um doce picante, que se prolonga num final seco longo e fresco.

Excelente como digestivo. Acompanha bem pudim de caramelo ou de maracujá, bolos ricos em fruta e queijos.

**DENOMINATION**  
Madeira D.O.P

**GRAPE VARIETIES**  
Malvasia

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

**LOT**  
In 1946, Mário Barbeito, founded our small company with the aim of producing quality Madeira wines, some in limited quantities. In recent years we have been bottling Single Casks of Malvasia from the 2000 and 2001 harvests. The acidity of the wines has always had a huge influence on Ricardo Diogo choices and this Malvasia was no exception. In June 2013, 1209 units were bottled, all individually numbered.

**TECHNICAL SPECIFICATIONS**  
Alcohol: 18,26% vol.  
Baumé: 4,1  
Total sugar: 105,7 g/l  
Volatile acidity: 0,84  
pH: 3,37

**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.  
Notes of raisins, figs, caramel and orange blossom. Sweet and spicy flavours, extending in a long dryness finish.

Excellent as a digestif. Accompanies well caramel or passion fruit pudding, rich fruit cakes and cheese.