



Malvasia Colheita 2005

Casco único
Single cask 83 B+C
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
Pela terceira vez que escolhemos um Malvasia de 2005 para Colheita de casco único. Optando pelo casco 83 b+c pela boa concentração de aromas, pelo impacto do doce inicial na boca, mas que se desvanece com a elevada acidez e que se prolonga por muito tempo na boca. Estas características do vinho foram muito influenciadas pelo fato do casco ter uma capacidade de apenas 450 litros, inferior aquela que usualmente utilizamos. Este vinho iniciou o seu envelhecimento no armazém (b) e depois do quarto ano foi transferido para o armazém (c). Em Agosto de 2019, foram engarrafadas 632 unidades, todas individualmente numeradas.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 19,07% vol.
Baumé: 4
Açúcares totais: 102 g/l
Acidez volátil: 0,63
Acidez total: 6,79
pH: 3,43

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
Ouro esverdeado.
Boa concentração de aromas, frutos secos, floral, caramelo, nozes verdes e notas salgadas. Boa estrutura num paladar doce picante, fresco e equilibrado. Termina melado, 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 São Jorge in the north coast. Grapes were pressed in a continuous press.

LOT
This is the third time we choose a Malvasia from 2005 for a Single Cask. Opting for the cask 83 b+c due to the good concentration of aromas and the impact of the initial sweetness in the mouth, but that fades with the high acidity and lasts for a long time in the mouth. These characteristics of the wine were greatly influenced by the fact that the cask has a capacity of only 450 liters, inferior than that which I usually use. This wine started the aging process in the warehouse (b) and after the fourth year it was transferred to the warehouse (c). In August 2019, 632 units have been filled, all individually numbered.

TECHNICAL SPECIFICATIONS
Alcohol: 19,07% vol.
Baumé: 4
Total sugar: 102 g/l
Volatile acidity: 0,63
Total acidity: 6,79
pH: 3,43

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 Greenish highlights. Good concentration of aromas, dried fruits, floral, caramel, green nuts and salty notes. Well-structured wine with a sweet spicy taste, balanced and fresh. Finishes medium long, honeyed with an accurate acidity.

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