



Malvasia Colheita 2005

Casco único
Single cask 134 A+D
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
Esta é a segunda vez que escolhemos um Malvasia de 2005 para um Colheita de casco único. Desta vez, optou-se pelo casco 134 devido a algumas particularidades que o distinguem do anterior, mais concentração, mais estrutura e um aroma mais complexo. Estas características foram influenciadas pelo fato do casco ter iniciado o seu estágio num armazém mais quente (a) e, passados três anos, ter sido transferido para um local mais fresco (d). O envelhecimento em dois armazéns diferentes contribuiu para o equilíbrio entre a acidez e a doçura. Em Fevereiro de 2017, foram engarrafadas 1199 unidades, todas individualmente numeradas.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 18,90% vol.
Baumé: 3,6
Açúcares totais: 94 g/l
Acidez volátil: 0,60
Acidez total: 6,42
pH: 3,40

SERVIÇO E GUARDA DO VINHO
Temperatura de serviço recomendada entre 13/14°C. Mantém-se em boas condições durante vários meses após a sua abertura.

NOTAS DE PROVA
Cor dourada.
Aromas de mel, uva em passa, figos, açúcar mascavado, floral, e casca de laranja cristalizada. Palato melado e consistente, boa acidez num final sedoso e cheio.

Excelente como digestivo, acompanha muito bem sobremesas e queijos.

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
This is the second time we choose a Malvasia from 2005 for a Single Cask. This time, cask 134 stood out for being different from the previous one: more concentration, structure and complex aroma. These characteristics were influenced by the fact that the aging process began in a warmer warehouse (a) and three years later the cask was transferred to a cooler location (d). Aging in two distinct warehouses contributed to a greater balance between acidity and sweetness. In February 2017, 1199 bottles have been filled, all individually numbered.

TECHNICAL SPECIFICATIONS
Alcohol: 18,90% vol.
Baumé: 3,6
Total sugar: 94 g/l
Volatile acidity: 0,60
Total acidity: 6,42
pH: 3,40

SERVING & CELLARAGE
Serve best between 13/14°C. It will last and maintain in good condition several months once opened.

TASTING NOTES
Gold Colour.
Aroma of honey, raisins, figs, floral, brown sugar and crystallized orange peel. The palate is mellow and consistent, good acidity in a silky full finish.

Excellent as a digestif. Pairs well with dessert and cheese.