



Malvasia Colheita 1994

Casco único
Single cask 276 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
Separado das borras em novembro de 1994 e transferido para um pequeno tanque de inox onde permaneceu até março de 2004, o vinho foi transferido para o casco 276 a, onde envelheceu pelo método tradicional de canteiro na propriedade de nossa família. Em março de 2006, enchemos à mão as garrafas do casco 276a, 942 de 500 ml, todas numeradas individualmente.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 18,20% vol.
Baumé: 4
Açúcares totais: 100 g/l
Acidez volátil: 0,68
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.
Aroma a passas, figos, nozes, caramelo e flor de laranjeira. Na boca tem um sabor doce picante, que se prolonga num final seco, longo e fresco.

Excelente como digestivo, bolos de fruta, pão-de-ló, 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
Separated from the lees in November 1994 and transferred to a small stainless tank where it remained until March 2004. The wine was then transferred to cask 276 a where it aged by the traditional *canteiro* method on our family's property. In March 2006 we hand filled from cask 276 a, 942 bottles of 500ml, all numbered individually.

TECHNICAL SPECIFICATIONS
Alcohol: 18,20% vol.
Baumé: 4
Total sugar: 100 g/l
Volatile acidity: 0,68
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.
Aroma of raisins, figs, nuts, caramel and orange blossom. In the mouth it has a spicy sweet flavour, which prolongs in a long and fresh dry finish.

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