



Malvasia Colheita 1994

Casco único
Single cask 232 c
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
Em Julho de 2007, engarrafamos à mão 792 garrafas de um único casco de carvalho francês (232c) de 620 litros. Este é o terceiro engarrafamento de único da mesma colheita e da mesma variedade de uva. Ao contrário dos dois cascos individuais anteriores, este veio do nosso armazém c, onde as temperaturas são mais baixas ao longo do ano quando comparado ao armazém a.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 19,40% vol.
Baumé: 4,3
Açúcares totais: 111,6 g/l
Acidez volátil: 0,85
pH: 3,31

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
Quality 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
In July 2007 we hand filled 792 bottles from a single 620 litre old French oak cask (232c). This is our third single cask bottling from the same harvest and same grape variety. Contrary to the two previous single casks this one came from our warehouse c where temperatures are lower along the year when compared to warehouse a.

TECHNICAL SPECIFICATIONS
Alcohol: 19,40% vol.
Baumé: 4,3
Total sugar: 111,6 g/l
Volatile acidity: 0,85
pH: 3,31

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.