



## Branco da Laje Sercial 2019

Branco / White  
750ml

**DENOMINAÇÃO**  
DOP Madeirense

**CASTAS**  
Sercial

**VINDIMA**  
Uvas vindimadas no fim de Setembro de 2019, oriundas de 4 parcelas de vinhas na Laje, Seixal.

**VINIFICAÇÃO**  
Uvas cuidadosamente seleccionadas e, transportadas em caixas de 20kg. Vinificado através de uva inteira em prensa, com maceração de 24h, fermentado com temperatura controlada de 10°C a 15°C.

**LOTE**  
100% Sercial do Seixal

**ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS**  
Volume alcoólico: 11%  
Acidez total: 8,28  
Açúcar residual: 0,6 g/l  
pH: 3,02

**ESTÁGIO**  
Após fermentação alcoólica, teve estágio integral em barrica francesa usada, durante um ano até ao seu engarrafamento. Em Outubro 2020 foram engarrafadas 494 unidades.

**TEMPERATURA DE SERVIÇO**  
Temperatura recomenda 10/12°C.

**ENOLOGIA**  
Nuno Duarte

**NOTAS DE PROVA**  
Cor cítrica.  
Aroma muito delicado, notas de pêssego e ananás verde, vegetal seco, fruta amarela de caroço e nota basáltica. Paladar fino e sofisticado. Acidez fresca e equilibrada, sabor cítrico, mineral e salinidade num final com uma belíssima secura.

Excelente como aperitivo. Mariscos, peixe marinado ou grelhado.

**DENOMINATION**  
DOP Madeirense

**GRAPE VARIETIES**  
Sercial

**HARVEST**  
Grapes harvested at the end of September 2019 from 4 vineyard plots in Laje, Seixal.

**VINIFICATION**  
Grapes were carefully selected and transported in boxes of 20 kg. Vinified with the whole grape in a press with 24h of maceration, fermented at controlled temperatures between 10°C and 15°C.

**LOT**  
100% Sercial from Seixal.

**TECHNICAL SPECIFICATIONS**  
Alcohol: 11% vol.  
Total acidity: 8,28  
Residual sugar: 0,6 g/l  
pH: 3,02

**MATURATION**  
After the alcoholic fermentation, wine was fully aged in used French barrels during one year until its bottling. In October 2020, 494 units were bottled.

**SERVICE TEMPERATURE**  
Best served between 10/12°C.

**WINEMAKER**  
Nuno Duarte

**TASTING NOTES**  
Citrus colour.  
Very delicate aroma, hints of peach and green pineapple, dried vegetable, yellow stone fruits and a note of basaltic. Fine and sophisticated palate. Balanced and fresh acidity, citrus flavour, mineral and saline with a lovely dry finish.

Excellent as an aperitif.  
Seafood, grilled or marinated fish.