



Verdelho Colheita 2019

Branco / White
750ml

DENOMINAÇÃO DOP Madeirense

CASTAS
Verdelho & Sercial

VINDIMA
Uvas vindimadas em finais de Setembro.

VINIFICAÇÃO
Uvas cuidadosamente seleccionadas e transportadas em caixas de 20kg. Metade do Verdelho foi vinificado através de pisa a pé com maceração a frio durante 3 dias, sendo o restante 50% vinificado com uva inteira em prensa. O Sercial, em bica aberta e ambos foram fermentados com temperatura controlada de 10°C a 15°C. Em Outubro 2020 foram engarrafadas 3811 unidades.

LOTE
96% Verdelho da Raposeira, Seixal e São Vicente.
4% Sercial do Seixal.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
Volume alcoólico: 11%
Acidez total: 6,82
Açúcar residual: 0,6 g/l
pH: 3,30

ESTÁGIO
50% do Verdelho estagiou 1 ano em cascos novos e usados de Carvalho Francês; o restante em cubas de inox a temperatura controlada.

TEMPERATURA DE SERVIÇO
Temperatura recomenda
10/12°C.

NOTAS DE PROVA
Cor Cítrica.
Fruta subtropical com uma nota vulcânica, próprio dos solos basálticos pobres do norte da ilha. Nuance de tosta com madeira subtil bem integrada. Seco, mas cremoso na boca, destacando-se pela sua acidez refrescante marcando o final saboroso algo salgado, fresco e agradável.

Excelente como aperitivo, com mariscos, lapas, peixe marinado ou grelhado.

DENOMINATION DOP Madeirense

GRAPE VARIETIES
Verdelho & Sercial

HARVEST
Grapes harvested at the end of September.

VINIFICATION
Grapes were carefully selected and transported in boxes of 20 kg. Half of the Verdelho was vinified by foot trodden and endured cold maceration during 3 days, the remaining 50% has been vinified with the whole grape in a press. The Sercial by direct pressing and both were fermented at controlled temperatures between 10°C and 15°C. In October 2020, 3811 units were bottled.

LOT
96% Verdelho from Raposeira, Seixal and São Vicente.
4% Sercial from Seixal.

TECHNICAL SPECIFICATIONS
Alcohol: 11% vol.
Total acidity: 6,82
Residual sugar: 0,6 g/l
pH: 3,30

MATURATION
50% of Verdelho aged for 1 year in new and used French oak casks; the rest in stainless steel tanks at controlled temperature.

SERVICE TEMPERATURE
Recommended temperature
10/12°C.

TASTING NOTES
Citrus colour.
Subtropical fruit with a volcanic note, typical of the poor basaltic soils of the north of the island. Nuance of toast with subtle wood nicely integrated. Dry yet creamy on the palate, standing out for its refreshing acidity highlighting the pleasant savoury aftertaste.

Excellent as an appetizer, with seafood, limpets, grilled or marinated fish.