



## Anos 10 Year

Verdelho  
Reserva Velha  
750ml

### DENOMINAÇÃO

Madeira D.O.P

CASTAS  
Verdelho

### ZONA DE CULTIVO E VINIFICAÇÃO

Uvas de diversas vinhas de qualidade da área de São Vicente e Prazeres. Uvas prensadas em prensa contínua. Interrupção da fermentação através da adição de álcool vínico (96%).

### LOTE

Verdelho estagiado em Canteiro durante 10 anos em cascos de carvalho Francês. Para este lote seleccionamos vinhos dos nossos armazéns, cujas temperaturas estáveis ao longo do ano originaram este vinho com níveis de açúcar e acidez equilibrados.

### ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 19,20 Vol.  
Baumé: 1,8  
Açúcares Totais: 71 g/l  
Acidez Volátil: 0,78  
Acidez Total: 6,54  
pH: 3,27

### SERVIÇO E GUARDA DO VINHO

Este vinho foi envelhecido em pipas e engarrafado no seu estado mais puro. Temperatura de serviço Recomendada entre 11° C /12°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 E HARMONIAS

Cor dourada  
Madeira discreta polida, cítricos maduros, notas florais, uvas em passa e mel. De textura macia, toque mineral com uma acidez fresca e energética, final longo e persistente.

Excelente como aperitivo, consommé, salmão fumado, presunto, paté ou pratos de pasta com amêijoas e laranja.

### DENOMINATION

Madeira D.O.P

GRAPE VARIETIES  
Verdelho

### VINEYARDS AND VINIFICATION

Grapes from various quality vineyards from São Vicente and Prazeres. Grapes were pressed in a continuous press. Arresting of fermentation takes place at the desired degree of sweetness by adding vinic alcohol (96%).

### LOT

Verdelho aged in French oak casks for over 10 years by Canteiro method. For this blend we selected wines from our warehouses with stable temperatures year round, originating well balanced wines in sugar and acidity.

### TECHNICAL SPECIFICATIONS

Alcohol: 19,20 Vol.  
Baume: 1,8  
Total sugar: 71 g/l  
Volatile Acidity: 0,78  
Total Acidity: 6,54  
pH: 3,27

### SERVING & CELLARAGE

This wine was naturally aged in casks and bottled in its purest state. To show it at its best serve between 11°C/12°C. Should be kept in a cool dry place. This wine was filtered and does not require decanting. It was bottled ready for drinking and will keep well several months after opening.

### TASTING NOTES AND HARMONIES

Gold colour  
Light polished wood, ripe citrus, floral notes, white sultanas and honey. Smooth texture, mineral touch with a fresh and energetic acidity and a lingering finish.

Excellent as an aperitif, consommé, smoked salmon, dried ham, pates or spaghetti with clams and orange.