



Anos 5 Years Rainwater

Meio Seco
Medium Dry
750ml

DENOMINAÇÃO Madeira D.O.P

CASTAS
80% Tinta Negra
20% Verdelho

ZONA DE CULTIVO E VINIFICAÇÃO

Uvas de diversas vinhas de qualidade da área do Estreito de Câmara de Lobos e Prazeres. Uvas prensadas em prensa pneumática. Interrupção da fermentação através da adição de álcool vínico (96%).

LOTE

Tinta Negra e Verdelho estagiados em Canteiro durante 5 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: 18,10% vol.
Baumé: 1,8
Açúcares totais: 72 g/l
Acidez volátil: 0,34
Acidez total: 6,31
pH: 3,47

SERVIÇO E GUARDA DO VINHO

Este vinho foi envelhecido em pipas e engarrafado no seu estado mais puro. Temperatura de serviço recomendada entre 11/12°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 leve.
Nariz aromático com notas de frutos secos, flor de laranjeira e fruta cristalizada. Cheio de boca e de extrema suavidade. Final mineral longo e fresco.

Excelente como aperitivo, salgados, azeitonas, tapas, consommé, enchidos e queijos.

DENOMINATION Madeira D.O.P

GRAPE VARIETIES
80% Tinta Negra
20% Verdelho

VINEYARDS AND VINIFICATION

Grapes from various quality vineyards located in Estreito de Câmara de Lobos and Prazeres. Grapes were pressed in a pneumatic press. Arresting of fermentation takes place at the desired degree of sweetness by adding vinic alcohol (96%).

LOT

Tinta Negra and Verdelho aged in French oak casks during 5 years by Canteiro method. For this blend we selected wines from our warehouses with stable temperatures year round that originate a very well balanced wine in sugar and acidity.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Alcohol: 18,10% vol.
Baumé: 1,8
Total sugar: 72 g/l
Volatile acidity: 0,34
Total acidity: 6,31
pH: 3,47

SERVING & CELLARAGE

This wine was naturally aged in casks and bottled in its purest state. To show it at its best serve between 11/12°C and 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

Light gold colour.
Aromatic nose with notes of dried fruit, orange blossom and crystallized fruit. Full, round with an extreme softness. Long and mineral fresh finish.

Excellent as an aperitif, with salted nuts, olives, tapas, consommé, delicatessen and cheese.