



**Malvasia Cândida  
1986  
Frasqueira**

Fajã dos Padres  
750ml

**DENOMINAÇÃO**  
Madeira D.O.P

**CASTAS**  
Malvasia Cândida

**ZONA DE CULTIVO**  
Uvas da Fajã dos Padres, zona Sul da Ilha da Madeira. O mosto foi obtido através de pisa a pé. Interrupção da fermentação através da adição de álcool vínico 96%.

**LOTE**  
Desde 1921, este é o primeiro engarrafamento controlado de um vinho originário da Fajã dos Padres, propriedade única na Madeira. De entre os poucos cascos existentes no armazém de Canteiro, seleccionamos este Malvasia 1986. Como resultado do envelhecimento num casco muito antigo de carvalho americano, com capacidade de 800 litros, este vinho sofreu uma concentração constante e elevada ao longo dos anos, que se reflecte principalmente na sua cor muito intensa e escura, a qual é acompanhada por uma acidez marcante no final de boca. Este vinho deu origem a 654 garrafas todas individualmente numeradas.

**ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS**  
Álcool: 18,54% vol.  
Baumé: 4  
Açúcares votais: 98 g/l  
Acidez volátil: 1,02  
pH: 3,48

**SERVIÇO DO VINHO**  
O vinho Madeira deverá ser guardado em posição vertical, num lugar seco e arejado. Temperatura de serviço recomendada 16/18°C. Mantém-se em boas condições durante vários meses após a sua abertura.

**NOTAS DE PROVA**  
Cor âmbar escuro.  
Bastante concentrado de aromas doces, compota, caramelo, baunilha e chocolate. Encorpado e de uma extrema suavidade, mentolado, longo e fresco.

Excelente como digestivo.  
Acompanha bem chocolate, tiramisu e bolos ricos em fruta.

**DENOMINATION**  
Madeira D.O.P

**GRAPE VARIETIES**  
Malvasia Cândida

**VINEYARDS**  
Grapes from Fajã dos Padres, South Coast of Madeira Island. The must was obtained through foot treading. Arresting of fermentation takes place at the desired degree of sweetness by adding vinic alcohol (96%).

**LOT**  
Since 1921, this is the first controlled bottling made with its roots in Fajã dos Padres, a unique property, in Madeira. Among the few existing casks in the old Canteiro warehouse of Fajã dos Padres, we have selected this Malvasia 1986. As a result of the aging in American oak casks, with capacity for 800 liters, this wine went through a continuous and high concentration throughout the years, which is reflected in its intense and dark colour that is accompanied by an elegant acidity in the end of the mouth. This wine originated a set of 654 bottles, all of them individually numbered.

**TECHNICAL SPECIFICATIONS**  
Alcohol: 18,54% vol.  
Baumé: 4  
Total sugar: 98 g/l  
Volatile acidity: 1,02  
pH: 3,48

**SERVING & CELLARAGE**  
Madeira wine should be kept vertically and in cool dry place. Serve best 16°C or low room temperature 18°C. It will last and maintain in good condition several months once opened.

**TASTING NOTES**  
Dark amber colour.  
Lots of candies, jam, raisins, toffee, vanilla and chocolate. Mellow, complex, smooth minty, fresh and long.

Excellent as a digestif.  
Accompanies well Christmas pudding, tiramisu and chocolates.