



Sercial 1988 Frasqueira

Projeto MEF
750ml

DENOMINAÇÃO
Madeira D.O.P

CASTAS
Sercial

ZONA DE CULTIVO E VINIFICAÇÃO
Uvas de diversas vinhas de qualidade da área do Seixal.

LOTE
O Sr. Manuel Eugénio Fernandes nasceu em 1906 na Freguesia do Seixal, na Ilha da Madeira e faleceu em 2003 no Funchal. Desde a fundação dos Vinhos Barbeito, em 1946, que o Sr. Manuel Eugénio Fernandes nos fornece Sercial. Manteve uma relação de amizade muito especial com a família com visitas semanais à nossa antiga adega. Este Sercial 1988 teve origem em uvas produzidas em vinhas do Seixal e é o primeiro de uma série de engarrafamentos em homenagem ao Senhor Manuel Eugénio, dando continuidade à longa relação entre as nossas famílias. Em Agosto de 2017, foram engarrafadas 650 unidades, todas individualmente numeradas.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
Álcool 20,00% vol.
Baumé 0,30
Açúcares totais 38 g/l
Acidez volátil 1,56
Acidez total 11,28
pH: 3,10

SERVIÇO DO VINHO
Temperatura de serviço recomendada entre 14/16°C. Mantém-se em boas condições durante vários meses após a sua abertura.

NOTAS DE PROVA
Cor ouro esverdeado.
Bouquet fresco e mineral, resina, nota de couro, madeira fumada, casca de limão e figos secos. Toque salgado num paladar fino e elegante, equilibrado com uma acidez fresca e pura. Secura no final de boca quase interminável.

Excelente como aperitivo.

DENOMINATION
Madeira D.O.P

GRAPE VARIETIES
Sercial

VINEYARDS AND VINIFICATION
Grapes from various quality vineyards of Seixal area.

LOT
Mr. Manuel Eugénio Fernandes was born in 1906 in the parish of Seixal, on Madeira Island and passed way in 2003 in Funchal. Since the foundation of Vinhos Barbeito, in 1946, and for many years Mr. Manuel Eugénio Fernandes supplied Sercial grapes to our company. He had a very special relationship with the family maintaining weekly visits to our old winery. This Sercial 1988 is originated in grapes produced in the Seixal vineyards. It is the first wine of a series of bottling that pay tribute to Mr. Manuel Eugénio as a way of enduring the long-term relationship between our families. In August 2017, 650 bottles have been filled, all individually numbered.

TECHNICAL SPECIFICATIONS
Alcohol 20,00% vol.
Baumé 0,30
Total sugar 38 g/l
Volatile acidity 1,56
Total acidity 11,28
pH: 3,10

SERVING & CELLARAGE
Service temperature recommended between 14/16°C. It will last and maintain in good condition several months once opened.

TASTING NOTES
Gold color with greenish highlights.
Fresh and mineral bouquet, resin, smoked wood, hint of leather, lemon zest, and dried figs. Salty touch on a fine and elegant palate, balanced, with a fresh and pure acidity.
Finish almost with an endless dryness.

Excellent as an aperitif.