



Verdelho 1992 Frasqueira

750ml

DENOMINAÇÃO
Madeira D.O.P

CASTAS
Verdelho

ZONA DE CULTIVO E VINIFICAÇÃO
Uvas de diversas vinhas de qualidade da área do Estreito de Câmara de Lobos e São Vicente. Uvas prensadas em prensa contínua. Interrupção da fermentação através da adição de álcool vínico (96%).

LOTE
Actualmente, a nossa empresa é conhecida pela elegância dos vinhos que produz a partir de uvas seleccionadas das minhas vinhas favoritas. Produzimos este Frasqueira que evoluiu de uma forma positiva em cascos antigos de carvalho Francês. Com este Verdelho Ricardo Diogo começou a aperceber-se do quão importante iriam ser as uvas da Costa Norte para a acidez dos seus futuros vinhos. Este Verdelho estagiou ao longo de 20 anos pelo método tradicional canteiro. Em Agosto de 2013 foram engarrafadas 600 unidades de 500ml e 550 de 750ml, individualmente numeradas.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
Álcool 19,24% vol.
Baumé 2,2
Açúcares totais 73,6 g/l
Acidez volátil 0,96
pH 3,42

SERVIÇO DO VINHO
O vinho Madeira deverá ser guardado em posição vertical. Este Frasqueira foi filtrado mas ao longo do tempo em garrafa poderá formar um ligeiro depósito. Recomendamos que o sirva a temperatura ambiente 16/18°C. Mantém-se em boas condições durante vários meses após a sua abertura.

NOTAS DE PROVA
Cor dourada com reflexos laranja. Notas de frutos tropicais secos, chocolate branco, num fundo cítrico e ligeira especiaria. Elegante na boca e uma acidez bem equilibrada. Final suave, leve e fresco.

Excelente como aperitivo.

DENOMINATION
Madeira D.O.P

GRAPE VARIETIES
Verdelho

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

LOT
Barbeito family still continues to preserve the traditional methods of making and aging Madeira wine. Our company is known for the elegance of its wines from grapes selected from our favourite vineyards. This Frasqueira aged beautifully over 20 years in old French oak casks by the traditional *canteiro* method. This Verdelho made Ricardo Diogo realize the importance of the grapes from the North Coast for the acidity in his wines. In August 2013, 600 bottles of 500ml and 550 of 750ml have been filled, all individually numbered.

TECHNICAL SPECIFICATIONS
Alcohol 19,24% vol.
Baumé 2,2
Total sugar 73,6 g/l
Volatile acidity 0,96
pH 3,42

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
Gold with orange highlights. Notes of dried tropical fruits, white chocolate and spiced citrus background. Elegant and well balanced acidity. Finish silky, light and fresh.

Excellent as an aperitif.