



Verdelho 2017 Reserva

Branco / White
750ml

DENOMINAÇÃO
DOP Madeirense

CASTAS
Verdelho & Sercial

VINDIMA
Início de Outubro.

VINIFICAÇÃO
Uvas cuidadosamente seleccionadas e, transportadas em caixas de 20kg. Vinificação com intervenção minimalista, onde foi feita uma maceração a frio de uva inteira durante 48 horas, seguido de uma prensagem suave, fermentado com temperatura controlada de 10°C a 15°C. Foram engarrafadas 1 375 unidades em 23 de Maio de 2019, estagiando 5 meses em garrafa antes do seu lançamento.

LOTE
91% Verdelho da Raposeira
9% Sercial do Seixal

**ESPECIFICAÇÕES
TÉCNICAS**
Volume Alcoólico: 11,3%
Acidez Total: 7,18g/l
Açúcar Residual: 1,8g/l
pH: 3,19

ESTÁGIO
O vinho estagiou 1 ano em barricas de Carvalho Francês e Húngaro usados e de seguida 6 meses em cubas de inox a temperatura controlada.

**TEMPERATURA DE
SERVIÇO**
Temperatura recomenda
entre 10°/12°C.

NOTAS DE PROVA
Cor Palha.
Nariz delicado e fresco com algumas nuances de tosta fina. Evidência de notas de lima, pistacho, ananás, loureiro e algum balsâmico. De carácter vincado, elegante, seco e equilibrado. Ainda um toque mineral e notas salinas, num final fresco e prolongado.

DENOMINATION
DOP Madeirense

GRAPE VARIETIES
Verdelho & Sercial

HARVEST
Grapes harvested in early
October.

VINIFICATION
Grapes carefully selected and carried in 20kg boxes. Vinification with least possible intervention, Submitting the whole grape to a cold maceration for 48 hours, followed by a gentle pressing, fermented with controlled temperature of 10°C to 15°C. 1 375 units were bottled on May 23, 2019, aged for 5 months in bottle prior to launch.

LOT
91% Verdelho da Raposeira
9% Sercial do Seixal

**TECHNICAL
SPECIFICATIONS**
Alcohol: 11,3%Vol.
Total Acidity: 7,18g/l
Residual Sugar: 1,8g/l
pH: 3,19

MATURATION
This wine aged 1 year in used French and Hungarian oak barrels and then 6 months in stainless steel tanks with controlled temperature.

**SERVICE
TEMPERATURE**
Best served between
10°/12°C

TASTING NOTES
Straw color.
Delicate fresh nose with fine toast nuances. Evidence of lime, pistachio, pineapple, laurel and a hint of balsamic. Pronounced character, dried elegance yet balanced. Mineral touch and saline notes in a fresh lingering finish.

Excellent as an appetizer, seafood, grilled or marinated fish.