



Verdelho 2018

BRANCO / WHITE
750ml

DENOMINAÇÃO
DOP Madeirense

CASTAS
Verdelho & Sercial

VINDIMA
Uvas vindimadas em finais de Setembro.

VINIFICAÇÃO
Uvas cuidadosamente seleccionadas e, transportadas em caixas de 20kg. O Verdelho foi vinificado através de pisa a pé com maceração a frio durante 3 dias e o Sercial em bica aberta, ambos fermentados com temperatura controlada de 10°C a 15°C. A 05 de novembro foram engarrafadas 3082 unidades.

LOTE
96% Verdelho da Raposeira, Seixal e São Vicente.
4% Sercial do Seixal

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
Volume Alcoólico: 11,5%
Acidez Total: 7,34g/l
Açúcar Residual: 1,4 g/l
pH: 3,11

ESTÁGIO
50% do Verdelho estagiou 6 meses em casco de Carvalho Francês novo e usado, o restante em cubas de inox a temperatura controlada.

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

NOTAS DE PROVA
Cor citrina.
Nariz fresco e algo contido na fruta. Nuance de tosta fina num fundo cítrico com pêra e melão. Boca de estrutura leve, toque herbáceo e cítrico. Mineralidade num final ligeiro salgado.

Excelente como aperitivo. Salada de peixe, lapas e peixes grelhados.

DENOMINATION
DOP Madeirense

GRAPE VARIETIES
Verdelho & Sercial

HARVEST
Grapes harvested at the end of September.

VINIFICATION
Grapes were carefully selected and transported in boxes of 20 kg. The Verdelho was vinified by foot trodden and endured cold maceration during 3 days. The Sercial by direct pressing and both fermented at controlled temperatures between 10°C and 15°C. On November 5th, 3082 units were bottled.

LOT
96% Verdelho from Raposeira, Seixal and São Vicente.
4% Sercial from Seixal.

TECHNICAL SPECIFICATIONS
Alcohol: 11,5%Vol.
Total Acidity: 7,34g/l
Residual Sugar: 1,4 g/l
pH: 3,11

MATURATION
50% of the Verdelho aged for 6 months in new and used French oak barrels, the remaining in a stainless steel tank under controlled temperatures.

SERVICE TEMPERATURE
Best served between 10°/12°C

TASTING NOTES
Citrus colour.
Fresh nose somehow contained in the fruit. Fine toasted nuance on a citric background with pear and melon. Light structure palate, herbaceous with citrus touch. Minerality in a slight salty finish.

Excellent as an appetizer, fish salads and limpets.