



Sercial 1993 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. Uvas prensadas em prensa contínua.

LOTE
Desde a fundação dos Vinhos Barbeito, em 1946, que o senhor Manuel Eugénio nos fornece uvas da casta Sercial e Verdelho. Manteve uma relação de amizade muito especial com a família com visitas semanais à nossa antiga adega onde, em muitas das quais, Ricardo Diogo teve o grande privilégio de estar presente. Este Sercial 1993 é o terceiro de uma série de engarrafamentos em homenagem ao senhor Manuel Eugénio, dando continuidade à longa relação entre as nossas famílias. Em abril de 2019, foram engarrafadas 640 unidades, todas individualmente numeradas.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
Álcool 19,93% vol.
Baumé 0,7
Açúcares totais: 41 g/l
Acidez volátil: 1,2
Acidez total: 10,26
pH: 3,05

SERVIÇO E GUARDA DO VINHO
O vinho Madeira deverá ser guardado numa posição vertical, num lugar seco e arejado. Temperatura de serviço recomendada entre 14/16°C. Mantém-se em boas condições durante vários meses após a sua abertura.

NOTAS DE PROVA E HARMONIAS
Cor dourada com reflexos esverdeados.
Bouquet com notas condimentadas, marmelo, caramelo salgado, nozes, pinho e ligeiro verniz. Muito elegante num paladar salgado e fresco. Acidez vincada, final seco e persistente.

Excelente com aperitivo.

DENOMINATION
Madeira D.O.P

GRAPE VARIETIES
Sercial

VINEYARDS AND VINIFICATION
Grapes from a variety of quality vineyards from the Seixal area. Grapes were pressed in a continuous press.

LOT
Since the foundation of Vinhos Barbeito, in 1946, and for many years Mr. Manuel Eugénio Fernandes has supplied Sercial and Verdelho grapes to our company. He had a very special relationship with the family maintaining weekly visits to our old winery, in most of which Ricardo Diogo had the great privilege of being present. This Sercial 1993 is the third wine of a series of bottlings that pay tribute to Mr. Manuel Eugénio as a way of enduring the long-term relationship between our families. In April 2019, 640 bottles have been filled, all individually numbered. For further suggestions, visit our website.

TECHNICAL SPECIFICATIONS
Alcohol: 19.93% vol.
Baumé 0,7
Total sugar: 41 g/l
Volatile acidity: 1,2
Total acidity: 10,26
pH: 3,05

SERVING & CELLARAGE
Madeira wine should be kept vertically and in a cool dry place. Serve best at 14°C or low room temperature 16°C. It will last and maintain in good condition several months once opened.

TASTING NOTES AND HARMONIES
Gold colour with greenish hue. Spiced bouquet with notes of quince, salted caramel, walnuts, pine and a light varnish. Very elegant, fresh Savoury palate. Bone dry with lingering finish.

Excellent as an aperitif.