



Sercial 1978 Frasqueira

750ml

DENOMINAÇÃO
Madeira D.O.P

CASTAS
Sercial

ZONA DE CULTIVO E VINIFICAÇÃO
Uvas de diversas vinhas de qualidade da área do Seixal e Ribeira da Janela. Uvas prensadas em prensa contínua.

LOTE
Continuamos a preservar os métodos tradicionais de produção e envelhecimento do vinho Madeira. Este Sercial de 1978 foi envelhecido pelo método de Canteiro em cascos antigos de Carvalho Francês desde Fevereiro de 1979. Em Fevereiro de 2008 o vinho foi transferido para garrações de 60 litros onde se tem mantido até hoje. Deste modo foi possível controlar a rápida concentração que este vinho registava, enquanto esteve no processo de envelhecimento nas pipas ao longo de 29 anos, conservando o equilíbrio entre a doçura e a acidez que julgo ser a ideal neste vinho. Em Março 2015, foram engarrafadas 600 unidades.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
 Álcool 19,68% vol.
 Baumé 1,1
 Açúcares totais: 48 g/l
 Acidez volátil: 0,96
 Acidez total: 8,5
 pH 3,36

SERVIÇO DO VINHO
O vinho Madeira deverá ser guardado em posição vertical, num lugar seco e arejado. Temperatura de serviço recomendada entre 16/18°C. Mantém-se em boas condições durante vários meses após a sua abertura.

NOTAS DE PROVA
 Cor: dourada com reflexos esverdeados.
 Bouquet com notas doces especiadas e meladas, caramelo, nozes, pinho e ligeiro verniz. Muito elegante e de paladar fresco aveludado.
 Boa acidez num final seco e persistente.

Excelente como aperitivo.

DENOMINATION
Madeira D.O.P

GRAPE VARIETIES
Sercial

VINEYARDS AND VINIFICATION
Grapes from various quality vineyards of Seixal and Ribeira da Janela. Grapes were pressed in a continuous press.

LOT
We continue to preserve the traditional methods of making and aging Madeira wine. This 1978 Sercial was aged by the traditional *Canteiro* method since February 1979. In February 2008 the wine was transferred into 60 liter demijohns where it has been kept until today. By doing so we managed to contain the rapid concentration occurred in the wine during its 29 years of aging in cask, thus maintaining the balance between the sweetness and acidity which we found to be the ideal in this wine. In March 2015, 600 bottles have been filled.

TECHNICAL SPECIFICATIONS
 Alcohol: 19.68% vol.
 Baumé 1,1
 Total sugar: 48 g/l
 Volatile acidity: 0,96
 Total acidity: 8,5
 pH 3,36

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 colour with greenish hue. Luscious bouquet with sweet spiced notes, caramel, nutty, pine and light varnish. Very stylish and smooth fresh palate. Well balanced acidity and a dry lingering finish.

Excellent as an aperitif.