



## Bastardo Duas Pipas

Reserva  
Meio Seco / Medium Dry  
500ml

**DENOMINAÇÃO**  
Madeira D.O.P

**CASTAS**  
Bastardo

**ZONA DE CULTIVO**  
Uvas de qualidade da área de São Jorge, Costa Norte.

**LOTE**  
O Bastardo esteve extinto na Madeira durante muitos anos. A sua recuperação deveu-se a Teófilo Cunha que, em 2004, plantou de novo vinhas daquela casta nas terras da sua família em São Jorge, no Norte da ilha. Ricardo Diogo vindimou o Bastardo pela primeira vez em 2007. No envelhecimento em “Canteiro” a grande surpresa foi ver como o Bastardo oxidava mais rapidamente quando comparado com os vinhos das outras castas da Madeira. Neste lote, juntou-se apenas dois vinhos, um de curtimento do ano 2010 (pipa de 400 litros) e um de Bica Aberta do ano 2012 (pipa de 700 litros) que deram origem a 1700 garrafas todas individualmente numeradas.

**ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS**  
Álcool: 19,15% Vol.  
Baumé: 2  
Açúcares Totais: 76 g/l  
Acidez Volátil: 0,72  
Acidez Total: 6,88  
pH: 3,36

**SERVIÇO DO VINHO**  
Temperatura de serviço recomendado entre 12/13°C. O vinho foi filtrado, não requer decantação e mantém-se em boas condições durante vários meses após a sua abertura.

**NOTAS DE PROVA E HARMONIAS**  
Dourado brilhante. Paleta de aromas frescos e suaves, floral, nota de feno, passa branca, marmelo e alperce. Paladar amanteigado com uma acidez fina e precisa. Sabores em camada de fruta exótica num final macio e elegante.

Excelente como aperitivo, açorda de peixe, ovas de espada, peixe marinado e/ou fumado.

**DENOMINATION**  
Madeira D.O.P

**GRAPE VARIETIES**  
Bastardo

**VINEYARDS**  
Quality grapes from São Jorge area, North Coast.

**LOT**  
Bastardo was extinct in Madeira for many years. Its recovery was due to Teófilo Cunha, who in 2004 planted vineyards of that variety on his family’s lands in São Jorge, situated on the north of the island. Ricardo Diogo’s first Bastardo harvest took place in 2007. The biggest surprise of all was realizing how the Bastardo, while in the “Canteiro” aging, oxidized faster when compared to the wines from another Madeira grape varieties. In this blend, only two wines were added, one made by skin contact fermentation from 2010 (Cask of 400 liters) and another one by direct pressing from 2012 (Cask of 700 liters) that resulted in 1700 bottles all numbered.

**TECHNICAL SPECIFICATIONS**  
Alcohol: 19,15% Vol.  
Baumé: 2  
Total Sugar: 76 g/l  
Volatile Acidity: 0,72  
Total Acidity: 6,88  
pH: 3,36

**SERVING & CELLARAGE**  
Recommended service temperature between 12/13°C. this wine was bottled ready for drinking and It will last & maintain in good condition several months once opened.

**TASTING NOTES AND HARMONIES**  
Bright gold Colour. Palette of fresh and soft aromas, floral, hay, white sultanas, quince and apricot. Buttery taste with fine and precise acidity. Layered exotic fruit flavors in the smooth elegant finish.

Excellent as an appetizer, fish stew, fried swordfish eggs, marinated and/or smoked fish.